

UNIVERSITÉ DE PARIS. — FACULTÉ DE DROIT

LES
LAITERIES COOPÉRATIVES
DANS
LES DEUX-SÈVRES

THÈSE POUR LE DOCTORAT

Présentée et soutenue le Jeudi 3 Novembre 1910, à 10 heures

PAR

Gabriel MAYNARD

Président : M. SOUCHON.
Suffragants : } MM. PERREAU, } *professeurs.*
 } HITIER, }

PARIS

LIBRAIRIE NOUVELLE DE DROIT ET DE JURISPRUDENCE

ARTHUR ROUSSEAU, ÉDITEUR

14, RUE SOUFFLOT ET RUE TOULLIER, 43

1910

THÈSE

POUR LE DOCTORAT

La Faculté n'entend donner aucune approbation ni improbation aux opinions émises dans les thèses ; ces opinions doivent être considérées comme propres à leurs auteurs.

UNIVERSITÉ DE PARIS. — FACULTÉ DE DROIT

LES
LAITERIES COOPÉRATIVES
DANS
LES DEUX-SÈVRES

THÈSE POUR LE DOCTORAT

L'ACTE PUBLIC SUR LES MATIÈRES CI-APRÈS

Sera soutenu le Jeudi 3 Novembre 1910, à 10 heures



PAR

Gabriel MAYNARD

Président : M. SOUCHON.
Suffragants : { MM. PERREAU, }
 { HITIER, } *professeurs.*

PARIS

LIBRAIRIE NOUVELLE DE DROIT ET DE JURISPRUDENCE

ARTHUR ROUSSEAU, ÉDITEUR

14, RUE SOUFFLOT ET RUE TOULLIER, 13

1910



Digitized by the Internet Archive
in 2026

BIBLIOGRAPHIE

- GEORGES MICHEL. — Journal *Economiste français*, 20 novembre 1895.
- TRIPARD. — Associations agricoles, thèse 1890.
- CHARLES MARTIN. — Les fruitières du Doubs.
- CONVERT. — La Propriété.
- LULLIN. — Associations rurales pour la fabrication du lait.
- BARTHELET. — Histoire de l'abbaye de Montbenoit.
- VIETTE. — Rapport sur la pétition des laiteries en 1887.
- TARDY. — Rapport au 3^e Congrès du Crédit des assurances et de la coopération agricole, Toulouse, 4-4 septembre 1909.
- ROUVIER. — Articles journal *Industrie du Beurre*.
- ROSERAY. — Etude sur les Beurreries coopératives et l'Industrie laitière.
- DORNIC. — Articles journal *l'Industrie du Beurre*.
- MESNIL. — Rapport au 4^e Congrès international de laiterie.
- Bulletin mensuel de l'Office de Renseignements agricoles*,
année 1909.
- Circulaire ministérielle du 15 décembre 1907.
- Rapport de M. le Président de la Commission des Douanes.

INTRODUCTION

La coopération a pris depuis une dizaine d'années une telle place dans l'agriculture, elle s'applique à des objets si divers que son principe est connu de tous ceux qui s'intéressent aux questions agricoles.

M. Georges Michel (1) la définit : « Une entente entre des personnes qui réunissent leurs forces pour lutter avec succès contre les obstacles qui s'opposent aux individus et pour être capable d'offrir ou d'obtenir des avantages supérieurs à ceux qu'elles pourraient offrir ou obtenir si elles restaient isolées. »

Produire davantage, à meilleur compte, participer aux bénéfices des transformations industrielles de la matière première agricoles, vendre plus avantageusement, tel est le programme de la coopération appliquée à l'exploitation du sol.

Nous nous proposons dans ce travail d'étudier la coopération dans l'industrie laitière, limitant notre champ d'étude aux laiteries coopératives du département

(1) Georges Michel, *Economiste français*, 20 novembre 1895.

des Deux-Sèvres affiliées à l'association centrale des laiteries des Charentes et du Poitou.

L'industrie laitière est une des branches de la production agricole qui, depuis dix ans, occupe le plus l'attention des cultivateurs aussi bien en France qu'à l'étranger. Grâce aux bénéfices qu'elle procure elle s'étend partout et on s'efforce dans toutes les exploitations rurales d'augmenter le nombre des vaches laitières et leurs qualités lactifères ; partout on organise des concours beurriers et des services de recherches des meilleures vaches beurrières ; partout on s'efforce d'utiliser les sous-produits de la fabrication du beurre soit pour l'engraissement des porcs soit pour en obtenir des substances propres à l'industrie comme la caséine. On commence à utiliser les ferments que la science met à la disposition des producteurs soit pour assurer la conservation du lait et l'amélioration de ses produits aussi bien que pour les préserver des altérations auxquelles ils sont exposés.

Partout les laiteries ont amélioré ou améliorent leur outillage et cherchent à réunir les conditions de parfaite fabrication. Tout cela est de bon augure pour le beurre français et il est permis d'espérer que son redoutable concurrent le beurre danois aura fort à faire pour détenir dans l'avenir le record sur le marché anglais.

On peut juger des progrès de la production du lait et du beurre en France en comparant les chiffres de l'enquête de 1892 et ceux donnés par M. le président de la Commission des Douanes dans le rapport publié par le

bulletin de l'Office de renseignements agricoles (1909).

En 1892, la production du lait était évaluée à 77 millions d'hectolitres, plus que ne produit notre vignoble dans les années abondantes. Cette production approche le chiffre en 1909 de 90 millions d'hectolitres. L'effectif de notre troupeau de vaches s'est accru depuis 1892 de 812,000 têtes ; nous avons 7.300.000 vaches en 1907 quand il n'y en avait que 6.588.000 en 1892.

Cependant et d'après le même rapport de M. le Président de la Commission des Douanes, notre exportation en beurre n'a pas suivi le mouvement de notre production. C'est que le besoin de bien être général qui se fait sentir partout fait que nous absorbons la plus grande partie de notre production.

On constate en 1908 un accroissement d'exportation sur 1907 de 52,197 quintaux d'une valeur de 12.335.000 fr. C'est un progrès qui nous montre l'activité commerciale de nos beurreries. La Grande-Bretagne, notre principal acheteur, nous demandait 159.389 quintaux en 1908 contre 115.474 en 1907 soit 80 % de notre exportation totale. Nous avons expédié 11.842 quintaux au Brésil, 4.876 quintaux à la Suisse, 2.439 quintaux à la Belgique, 2.082 à l'Allemagne. Mais si l'on compare ces chiffres à ceux qui correspondent à l'exportation danoise en Angleterre pendant la même année en 1908, nous voyons que le Danemark qui cultive un territoire guère plus grand que notre Normandie, exporte une valeur de 225 millions de francs en beurre en Angleterre. Après la Russie

et l'Australie, la France n'occupe que le quatrième rang sur le marché anglais avec une exportation d'une valeur de 56.637.000 francs.

Il est certain que si les cultivateurs français, comme l'ont fait ceux du Danemark, mettent tous à profit les découvertes de la science, multiplient les coopératives qui sont munies de tous les appareils perfectionnés et d'un personnel technique de premier ordre, ils arriveront à fabriquer du beurre de premier choix, d'une homogénéité parfaite, notre exportation ne fera qu'augmenter et nous serons bien placés pour disputer le marché anglais aux danois.

C'est en procédant ainsi, en réunissant le lait de 9.000.000 de vaches dans 1086 établissements coopératifs que les Danois sont parvenus à développer leur production au point de pouvoir vendre pour 226 millions et demi de francs de beurre et à posséder la première place sur le marché anglais (1).

Il y a là un enseignement qui ne doit pas être perdu de vue par le cultivateur français.

Dans ce travail sur les coopératives des Deux-Sèvres, nous ferons, dans un chapitre premier, un bref exposé de l'Etat actuel de la coopération en France, puis, dans un chapitre deuxième, nous étudierons les causes du développement de coopératives, puis, chapitre III, nous expo-

(1) Renseignements fournis par M. le Président de la Commission des Douanes.

serons rapidement leur régime juridique. Dans un chapitre iv nous étudierons la loi du 29 décembre 1906, les décrets et règlements d'administration publique qui ont été pris après cette loi. Dans un chapitre cinquième nous exposerons aussi brièvement que possible le fonctionnement des laiteries et nous étudierons tout ce qui touche la fabrication du beurre, le personnel, le matériel, l'administration des laiteries, les assurances contre la mortalité des bestiaux et contre les accidents agricoles, dans un dernier paragraphe nous parlerons de l'association centrale des laiteries.

Enfin, dans une deuxième partie, nous donnerons les monographies des laiteries coopératives des Deux-Sèvres d'après les renseignements que nous devons à l'obligeance de MM. les Présidents de laiteries.

PREMIÈRE PARTIE

CHAPITRE PREMIER

§ I. Bref historique de la coopération agricole. — § II. Exposé sommaire de l'état actuel de la coopération agricole en France.

De tout temps les hommes ont compris la nécessité de s'associer. Les agriculteurs n'ont pas échappé à la règle commune et se sont groupés pour améliorer leurs conditions d'existence, pour travailler en commun et obtenir des produits de qualité supérieure.

On trouve les plus anciennes associations de production et de consommation dans notre ancienne Gaule et chez les Germains. Sous le nom de « Villes Baptiques » (1) il existait des sociétés tacitement formées se donnant comme but la construction de routes et de chemins d'exploitation.

Sous la Féodalité de nombreuses associations portant le nom de « sociétés taisibles d'hommes libres » avaient

(1) Tripard, *Associations agricoles*, thèse 1890.

« même pain et même pot pendant l'an et jour » avec « confusion des meubles » et faisaient en commun le « ménage des champs » (1). Tantôt ces sociétés formées par conventions tacites étaient dissoutes comme dans le centre de la France par le départ ou la mort d'un sociétaire, tantôt au contraire les associés succédaient aux disparus ; les biens faisant « échute » à la communauté à la mort d'un de ses membres.

Encouragées et protégées par Sully elles subsistèrent pendant longtemps, on en trouve dans le centre de la France jusqu'au milieu du siècle dernier (2).

D'autres groupements nés au moyen âge ont continué à se développer de nos jours. Dès 1288 à Deservilliers, canton d'Annecey (Doubs), on s'associait pour fabriquer des « Fromaiges de fructère » (3). Association suscitée par la nécessité de fabriquer des fromages de 30 à 50 kilos ; pour cela il était indispensable de réunir 4 à 600 litres de lait par jour, ce qui représentait un troupeau de 50 à 70 vaches. Ces associations prirent au cours du temps un essor considérable. Ce ne furent tout d'abord que de simples groupements de propriétaires se faisant des prêts de lait réciproques pour faire un gros fromage, et le lait était travaillé par le fromager au domicile du sociétaire dont c'était le « tour du fromage ». Il gardait le fruit jusqu'au jour de la vente en commun.

(1) Guy Coquille.

(2) Ch. Martin, *Les fruitières du Doubs*.

(3) Convert, *La propriété*.

Lullin, savant agronome du XIX^e siècle nous donne les détails suivants sur les relations des associés dans son livre sur les associations rurales pour la fabrication du lait (Genève 1841).

« Dans l'origine des fruitières, les rapports des associés se bornaient à des prêts réciproques de lait. Peu à peu ce commerce de prêt de lait s'étendit à un voisinage plus éloigné et on imagina de consacrer à la fabrication du fromage un seul emplacement fourni de tout l'attirail nécessaire. Lorsque les fruitières eurent été ainsi perfectionnées les rapports des intéressés entre eux se multiplièrent tellement qu'il fut nécessaire de les déterminer par des règlements. Dès lors ces établissements prirent la forme d'associations fondées sur des actes écrits. »

La première trace de contrat écrit que l'on ait est une délibération prise en 1751 à Lièvremon (Doubs) : « Qu'aucun particulier ne pourra quitter l'un avant l'autre, sinon qu'il y ait cause légitime, et qu'il en exposera de justes raisons aux autres associés qui les examineront et lui accorderont ou lui refuseront sa demande. Si quelque associé était reconnu en faute tant pour la netteté du lait que pour autres inconvénients nuisibles à la bonne fabrication du fromage, le maître fruitier lui en fera pour la première fois un avertissement secret, la deuxième fois il en avertira les préposés institués et tous ensemble lui diront de se corriger et la troisième fois il sera exclu de l'association » (1).

(1) Barthelet, *Histoire de l'abbaye de Montbenoit*.

Au xv^e et au xvi^e siècle la production du fromage fut sévèrement réglementée, et au xvii^e siècle, par suite de l'augmentation constante du nombre des fruitières, un arrêt du Parlement de Dôle, en 1654, voulut interdire la fabrication du fromage sous prétexte que la vente des fromages s'effectuait en gros au dehors de la province « au préjudice du pays ». Ce qui concorde bien avec l'état d'esprit de politique économique de l'époque.

Non seulement les fruitières se développèrent dans le Doubs, dans le Haut Jura où au xvi^e siècle elles étaient en pleine activité, mais elles se développèrent également en Savoie et en Haute-Savoie.

Ces fruitières dont le principe coopératif est très rudimentaire, — nous avons vu en effet qu'à l'origine les associés ne se bornaient qu'à des prêts de lait réciproques, — devinrent ensuite de véritables sociétés civiles possédant un local, un matériel et constituées par des actes écrits.

Depuis une quinzaine d'années les fruitières ont une tendance à se transformer en sociétés coopératives de vente de lait. Le lait provenant de l'association est vendu à forfait à une fruitière qui fabrique les fromages à ses risques et périls. Cette sorte de désagrégation de la coopération ne donne d'ailleurs pas de bons résultats, les fruitiers s'entendant pour acheter le lait moins cher.

On évalue à 1750 (1) environ le nombre des fruitières

(1) Viette, *Rapport sur la pétition des laiteries en 1886*, Renseignements fournis par M. Tardy.

dans l'Est et Sud-Est. Quelques coopératives fromagères se sont fondées à Vagney, Teudon, Cornimont (Vosges) constituées en 1906 et 1908 sous forme de Sociétés anonymes à capital variable ; elles font le Münster et le Géromé,

A Mougou (Deux-Sèvres) il y a une laiterie coopérative fabriquant du fromage de chèvres.

Sociétés Coopératives pour la vente de lait.

Il y a dans l'Oise à Bréteuil, Grand-Fresnoy et Clermont des laiteries coopératives n'ayant pour but que la vente du lait. Elles écoulent à Paris plus de 3 millions de litres de lait à 0 fr.19 et 0 fr.20 le litre. Les frais généraux déduits (ramassage, transport, livraison, pasteurisation), le prix payé aux cultivateurs n'atteint guère plus de 0 fr.10 à 0 fr.11 le litre.

Dans le Var, à Guillaume, il existe également depuis 1903 une laiterie coopérative pour la vente de lait. Son débouché est la ville de Nice qui lui achète plus d'un million de litres de lait par an. En 1906 il s'est fondé à Breil une laiterie qui approvisionne Monaco.

Beurreries Coopératives.

Nous avons vu que la fabrication du fromage en commun remonte en France au moyen âge, celle du beurre est relativement récente en notre pays. Elle s'est par-

ticulièrement développée dans le Sud-Ouest, en Charentes et en Poitou. C'est à Saint-Georges-du-Bois, à la limite des Deux-Sèvres et de la Charente, en 1887, que fut fondée la première laiterie coopérative pour la fabrication du beurre. Nous allons exposer rapidement le développement pris par les beurreries coopératives pendant ces vingt dernières années. Les résultats donnés par la laiterie de M. Biraud à Saint-Georges-du-Bois ont été tels qu'un an après en 1889, 7 laiteries sont créées, 16 en 1890, 7 en 1891, 12 en 1892. En 1893 toutes les coopératives se réunissent pour former une vaste association appelée « association centrale des laiteries coopératives des Charentes et du Poitou. » Cette association réunissait 87 laiteries en 1908 avec plus de 50.000 membres, en 1903, 102 laiteries étaient affiliées à cette association ; actuellement 70.000 familles de cultivateurs possédant un troupeau d'environ 191.000 vaches laitières sont répandues dans les départements de la Charente-Inférieure, des Deux-Sèvres, de la Vendée, de l'Indre, de l'Indre-et-Loire et de la Loire-Inférieure. La quantité de lait travaillé en 1908 a atteint 250 millions de litres donnant un rendement de 12 millions de kilos de beurre et produisant la somme considérable de 38 millions de francs (1).

D'autres syndicats de beaucoup moins importants que l'association centrale existent en France, dans la Thie-

(1) Rapport de M. Rouvier, Journal *l'Industrie du Beurre*, avril 1909.

rache, par exemple, 25 laiteries associées traitent environ 80 millions de kilos de lait fournis par 27.000 vaches appartenant à 4.000 agriculteurs, sur ce nombre de 25 laiteries 4 ou 5 seulement ont adopté la forme coopérative.

Quelques coopératives existent aussi dans la Saône, les Ardennes, la Côte-d'Or, l'Yonne et le Loiret. Dans la Drôme une fédération réunit trois laiteries coopératives fondées en 1902, 1904, 1905.

On trouve trois laiteries coopératives dans la Seine-Inférieure, cinq dans le Calvados, plus la société appelée « Laiterie coopérative des fermiers d'Isigny » qui est plutôt une association de producteurs de lait avec un industriel.

Dans la Manche, quatre coopératives fabriquent 3 millions 500.000 kilos de beurre par an.

Enfin trois laiteries viennent de se fonder dans l'Eure. A part la Loire Inférieure il n'y a que quelques laiteries en Bretagne, dans l'Ile-et-Vilaine.

Coopératives viticoles et caves coopératives.

La coopération en viticulture s'est peu développée jusqu'à présent. Cela tient au caractère très individualiste du paysan et même du propriétaire qui éprouve un réel plaisir à faire lui-même son vin et à le faire toujours bien meilleur que celui de son voisin.

Dans la Marne une première tentative faite à Damery

n'avait pas réussie. La plus ancienne coopérative date de 1899 et est devenue en 1902 le syndicat coopératif de vente des producteurs Girondins à Bordeaux.

Le Jura possède également huit sociétés coopératives dont la plus ancienne est celle de Lavigny fondée en 1901,

La Bourgogne possède également des caves-syndicales de propriétaires à Dijon, fondées en 1905.

Dans la Marne des associations fabriquent du vin de Champagne, mais ces sociétés à caractère nettement catholique ne groupent guère que 10 à 45 sociétaires chacune.

L'Indre-et-Loire en possède également quelques-unes ainsi que le Puy-de-Dôme, la Dordogne, le Tarn et la Haute-Garonne; mais c'est surtout dans le Midi que la coopération vinicole a pris une rapide extension, principalement dans l'Hérault, l'Aude et les Pyrénées-Orientales. Dans le Var un important mouvement s'est développé depuis 1906, date de création de la cave coopérative de Camps. Aujourd'hui le Gard, l'Isère, la Saône-et-Loire en possèdent également.

Les caves coopératives se sont répandues aussi en Algérie.

Il y en a six dans le département d'Alger, une dans le département de Constantine et plusieurs autres sont en voie de formation.

On voit d'après ce qui précède que la coopération s'est sérieusement implantée en viticulture depuis une dizaine

d'années et selon le souhait de M. Gide elle viendra :
 « Protéger le viticulteur contre les falsifications du commerce, faire remonter Bacchus joyeux sur ses collines conserver à la France dans un temps où elle n'est pas si riche en gloire, la gloire de ses vins. »

Cidrerie coopérative.

Il en existe une à Plouagat en Bretagne.

Distilleries coopératives.

Les distilleries coopératives de betteraves se sont surtout constituées au début dans la Charente-Inférieure. Actuellement les environs de Paris et la Seine-Inférieure en possèdent quelques-unes.

Des distilleries coopératives de marc de raisins et de vin se constituent pour lutter contre l'alcool de betteraves, c'est le Midi qui a donné l'exemple dans l'Hérault, la Loire, la Charente-Inférieure.

Sucrieries coopératives.

Elles sont peu nombreuses et existent seulement dans l'Oise, le Pas-de-Calais, la Seine-et-Marne et la Seine-et-Oise.

Féculeries coopératives.

Elles se sont surtout développées dans les Vosges où il y en a 29 sur 31 qui existent en France. D'autres sont en projet dans l'Oise.

Meuneries coopératives.

Elles sont peu nombreuses. Quelques-unes existent dans le Jura, le Nord, le Gers et la Manche.

Huileries coopératives.

Elles sont assez récentes. Le mouvement s'est dessiné dans les Alpes-Maritimes en 1906, puis dans le Var et les Bouches-du-Rhône. Au nombre d'une vingtaine environ ce sont des sociétés anonymes à capital variable de 3.500 francs à 20.000 francs, groupant de 40 à 200 sociétaires chacune.

L'Algérie en possède une à Guelma (Constantine).

Coopératives de conserves de fruits et de légumes.

C'est dans le département des Bouches-du-Rhône, en 1903, que furent fondées les premières coopératives d'abricots. L'Aude et l'Ain en possèdent également.

Coopératives de distillation des fleurs.

C'est à Vallauris (Alpes-Maritimes) qu'il existe une coopérative pour la distillation des fleurs d'orangers.

Dans l'arrondissement de Grasse il y a une coopérative des producteurs de fleurs pour la parfumerie.

La distillation de la lavande a été tentée aussi dans la Drôme.

*Coopérative de vente des fleurs, des fruits et légumes,
du blé et des produits divers.*

Il y a la coopérative des producteurs de violettes de Toulouse fondée en 1908. Dans les Alpes-Maritimes il y a celle des producteurs de citrons.

En Seine-et-Oise « La Fruitière » de Groslay, expédie des asperges, des cerises, des prunes et des poires.

A Saint-Malo il y a une coopérative de pommes de terre nouvelles ; dans les Ardennes une coopérative des jardiniers. Il y en a aussi dans la Seine, à l'Île-de-Ré et en Algérie.

Dans le Nord et le Pas-de-Calais, il y a des coopératives de blé et de produits divers.

Coopératives de battage et outillage agricole.

Elles sont relativement nombreuses ; on les trouve dans l'Oise, l'Eure, le Loir-et-Cher, la Haute-Vienne, les Deux-Sèvres, la Dordogne et l'Yonne.

Coopératives résinières.

Elles sont encore peu connues ; cependant il en existe quelques-unes dans la Gironde et les Landes.

Coopératives d'élevage.

Très peu connues, il y en a en voie de formation dans l'Aude et le Doubs.

Abattoirs coopératifs et coopératives de vente du bétail.

Il n'existe pas d'abattoirs coopératifs, alors qu'il y en a de si prospères au Danemark.

Comme coopérative de vente du bétail, nous pouvons citer l'« Ecurie coopérative du Midi » à Toulouse.

Coopérative de vente des œufs et volailles.

Il n'y a que des syndicats, dans la Sarthe et dans les Ardennes et la coopérative de vente des œufs à Echiré (Deux-Sèvres).

Société coopérative de transports (Chemin de fer coopératif).

Il en existe une en Seine-et-Marne fondée en 1908.

Exploitations coopératives et coopératives ouvrières.

Très nombreuses en Italie et en Roumanie, il y en a encore très peu en France. Quelques-unes seulement existent dans le Var et l'Hérault.

L'Algérie possède le village coopératif de Tirman.

Sociétés coopératives d'habitations à bon marché.

Elles se sont développées surtout dans le Nord et dans les environs de Paris.

Une tentative intéressante et originale a été faite à Nîmes.

D'après ce tableau aussi succinct que possible de la coopération agricole en France, nous voyons que les coopératives laitières tiennent la plus grosse place, tant par leur quantité que par le nombre de sociétaires. Il n'est pas douteux que le bien-être général répandu dans nos campagnes par la coopération, n'entraîne pour l'avenir, la création de nombreuses coopératives dans toutes les branches de l'agriculture où elle trouve un terrain propice à son développement. En Danemark, en Autriche et en Allemagne, les coopératives agricoles ont atteint un développement et une prospérité considérables. Une des principales cause de leur succès, est d'avoir entre elles des rapports constants ; elles ne s'ignorent pas, elles se sont unies et se sont concertées pour la défense de leurs intérêts et pour se faire bénéficier mutuellement de leur expérience propre. C'est ce but que l'on a voulu atteindre pour les laitiers du Poitou, en créant la vaste

« Association centrale des laiteries coopératives des Charentes et du Poitou ; puis tout récemment (1908-1909) la « Fédération nationale des coopératives agricoles de Production et de Vente », 5, rue Las Cases, à Paris. Elle a pour président, M. Tisserand, directeur honoraire au ministère de l'agriculture, et pour vice-présidents, M. le sénateur Rouvier, président de l'Association centrale des laiteries coopératives des Charentes et du Poitou, et M. de Rocquigny, délégué au service agricole du Musée social. Cette fédération nationale groupe environ 150 sociétés coopératives. parmi lesquelles se trouvent les 119 beur-

rieries coopératives des Charentes et du Poitou. La circulaire d'appel que nous donnons ci-après, nous indique son but : « La Fédération se propose de constituer au profit de toutes les coopératives qui voudront s'affilier à elle, un centre de renseignements, d'étude et d'action commune, en vue de favoriser leurs progrès. Elle mettra, à leur disposition, des informations et des conseils pratiques et au besoin même des consultations juridiques afin de les aider à faire prévaloir leurs droits. Elle vérifiera sur leur demande, la régularité de leurs statuts, ou leur fournira des statuts modèles appropriés. Elle leur fera connaître l'organisation et les procédés des différentes branches de la coopération agricole en France et à l'étranger, les débouchés convenant à leurs produits, les moyens de vente, etc... Elle établira la statistique des coopératives agricoles qui n'a pas encore été entreprise ; elle provoquera et facilitera s'il y a lieu, la formation de groupements spéciaux qui pourraient être reconnus utiles. Elle s'efforcera d'organiser une importante représentation de la coopération agricole dans les congrès, expositions de produits, concours, etc... ou celle-ci est appelée à figurer. Enfin elle défendra ses intérêts en toutes circonstances, devant les pouvoirs publics, les administrations, les compagnies de transports, etc,... et par tous les moyens en son pouvoir, elle travaillera à développer et à rendre plus efficace l'action des coopératives agricoles. La Fédération se tiendra en communication avec les sociétés fédérées par l'envoi de circulaires, rapports, bro-

chures, etc..., et lorsque les circonstances le permettront par la publication d'un bulletin périodique qui leur sera adressé gratuitement. Elle facilitera la vente des divers produits des coopératives affiliées. L'utilité de la fédération est incontestable et les sociétés coopératives agricoles ont le plus grand intérêt à s'affilier, même celles qui se croient suffisamment organisées pour la vente de leurs produits. Toutes ont besoin d'appui, d'information, d'aide mutuelle ; toutes doivent se montrer en mesure de participer au développement graduel du mouvement coopératif. C'est pourquoi la fédération a fait appel à toutes les branches de la coopération agricole qui, par des moyens différents, poursuivent le même but : l'amélioration des conditions d'exploitation du sol. »

Nous venons de voir, par ce bref exposé, que la coopération s'applique à des objets très divers en agriculture et que depuis dix ans elle a atteint un développement déjà considérable. Ce résultat qui permet d'espérer un brillant avenir pour elle, est, on peut le dire, dû en grande partie, à l'heureuse influence et au dévouement inlassable de nos professeurs départementaux d'agriculture. Certes, les caisses régionales de crédit sont venues donner leur puissant appui aux initiatives privées : mais ceux-ci par des conférences, par des publications, ont exposé partout les bienfaits de la coopération, ont pu ainsi entraîner les timides, convaincre les récalcitrants, puis les caisses régionales de crédit ont fait le reste. L'Etat de son côté, n'a pas voulu rester indifférent à ce magnifique

élan de solidarité, et depuis la loi de 1906 sur laquelle nous reviendrons plus loin, il fait aux sociétés coopératives des avances à longs termes. Cette intervention pécuniaire de l'Etat est certainement venue encore faciliter l'éclosion des sociétés coopératives, 23 sociétés ont reçu depuis 3 ans, 2.106.485 francs d'avances par l'Etat. Les idées d'union, d'association, se propagent partout dans nos campagnes. Le cultivateur isolé, sans appui, devant de trop nombreux intermédiaires, trouve dans la coopération une très grande amélioration de sa situation, il produit davantage, livre de meilleurs produits et vit dans l'aisance ; il devient ainsi un élément important de la richesse nationale.

CHAPITRE II

Le département des Deux-Sèvres : Le Bocage, la Plaine et le Marais ;
les laiteries coopératives, causes de leur développement.

La Géologie détermine trois grandes régions naturelles dans le département des Deux-Sèvres, savoir : Le bocage, la plaine, et le marais.

Le bocage granitique comprend un peu plus du tiers du département et est situé au nord dans les arrondissements de Bressuire et de Parthenay.

La plaine calcaire du nord-est qui aboutit au marais de la Dive du nord et de l'Argenton, la plaine calcaire du sud, moins fertile que la précédente aboutit aux marais de la Sèvre Niortaise qui forment avec les marais peu importants de la Courance et du Mignon la troisième région du département.

Le département des Deux-Sèvres est donc formé de régions très diverses, les différences dans la Géographie se retrouvent dans l'esprit, les mœurs et la religion des populations.

L'habitant du bocage ignore celui de la plaine, sa manière de vivre est toute différente de celle de l'habi-

tant des deux plaines ; d'autre part la plaine du nord-est ne connaît pas ou peu la plaine du sud. C'est dans celle-ci que les laiteries coopératives ont fait leur apparition il y a vingt ans et se sont développées depuis avec tant de succès. Le mouvement coopératif partit de la Charente. Les populations viticoles de cette région furent de 1880 à 1885 entièrement ruinées par le phylloxera. La misère la plus noire guettait les viticulteurs. Les moins découragés, les hommes d'initiative se mirent à la besogne, arrachèrent les vieilles souches, et enssemencèrent leurs terres de froment, de sainfoin, de luzerne. Les prairies artificielles réussissant à merveille, les anciens vigneronns pouvaient désormais nourrir de nombreuses vaches laitières. C'est alors que de nombreux industriels vinrent tout d'abord acheter le lait aux Charentais, ils payèrent au début le lait assez cher, mais à mesure que croissait le nombre des laitières dans le pays l'offre de lait aux industriels devint telle que ceux-ci firent les prix et cela va sans dire aussi peu rémunérateurs que possible pour le producteur. M. Eugène Biraud comprit le premier tout le parti que l'on pouvait tirer d'une association entre les producteurs pour travailler le lait et faire la vente du beurre en commun ; il fonda la laiterie de Chaillé qui bien qu'installée d'une manière très rudimentaire donna d'excellents résultats. Le mouvement coopératif dans l'industrie du beurre était créé, il s'étendit rapidement, gagna les Deux-Sèvres où successivement étaient créées en 1889 deux laiteries l'une à Beauvoir, l'autre au Bourdet,

3 en 1890 à Saint-Hilaire-la-Palud, Saint-Georges-de-Rex, Irleau. Il n'y avait que bien peu de vignes dans le sud des Deux-Sèvres, ce n'était donc pas là la nécessité de vivre qui fit créer les laiteries ; celles-ci s'imposèrent aux cultivateurs du Sud par les avantages nombreux qu'elles leur offraient. Leurs voisins, les Charentais, ruinés par le phylloxera, retrouvaient l'aisance dans la coopération, ils s'empressèrent de marcher sur leurs traces et de s'associer au plus vite. L'agriculteur de cette plaine du sud du département se fait d'ailleurs remarquer par une grande vivacité d'esprit qui le tient constamment en éveil, il possède aussi une grande facilité d'assimilation, il se tient au courant des méthodes nouvelles, des découvertes et comprend très bien que celles-là sont les meilleurs auxiliaires de ses intérêts. On comprend qu'au milieu d'une pareille population les laiteries coopératives atteindraient un développement très rapide. Il ne faut pas oublier la part qu'a prise dans ce magnifique mouvement coopératif, le distingué professeur départemental d'agriculture, M. Roseray. Par son travail sur les laiteries en 1900 et les nombreuses conférences qu'il fit il répandit partout les idées de coopération et par ses conseils techniques aida de tous côtés à l'installation de nombreuses usines ; au début « créées hâtivement plutôt à l'aide des bonnes volontés unies que par le secours de conseils compétents, ne sont pas en général irréprochables au point de vue technique », disait M. Martin, directeur de l'école de laiterie de Mamirolle, aujourd'hui les laiteries au nombre de 42

dans les Deux-Sèvres sont pour la plupart installées d'une manière irréprochable ainsi que nous pourrons le constater plus loin par les monographies. Quand on consulte la carte des laiteries il semble que le mouvement coopératif s'est borné à la plaine du Sud, à l'arrondissement de Niort et qu'il n'a guère débordé dans la plaine du Nord-Est et dans le Bocage. Est-ce à dire que dans ces régions le cultivateur n'a rien à attendre de la coopération ?

La culture y entretient cependant de nombreuses vaches laitières. L'esprit d'association n'y existe-t-il donc à aucun degré ? Il n'est pas douteux que le paysan du Bocage est d'une manière générale réfractaire à l'idée d'association ; on ne trouve plus chez lui ni la même vivacité d'esprit, ni le même besoin d'idées nouvelles que chez le paysan de la plaine. On est dans le Bocage très attaché aux vieilles coutumes, aux traditions anciennes, l'instruction y est moins répandue, partant les progrès agricoles s'y font moins rapides.

Tous ceux qui viennent prêcher au paysan du Bocage les bienfaits de l'association ne l'enthousiasment point. Il préfère vendre ses produits lui-même et faire seul l'achat de ses engrais ou de ses machines. Malgré la grande méfiance dont il fait preuve à l'égard de ceux qui ont des relations commerciales avec lui, il n'en est pas moins trop souvent dupe des nombreux intermédiaires qui mettent son ignorance à profit. Son individualisme exagéré fait du paysan du Bocage un être complètement

isolé, maître de son exploitation, il se confine dans son travail et remplit son par son son bas de laine sans porter son attention sur ce qui se passe dans son pays, sans s'occuper de son voisin. Tout procédé nouveau de travail est accueilli avec un scepticisme méfiant, il a vécu et gagné sa vie jusque là, changer sa manière lui paraît un bouleversement tel de son existence, de ses façons de voir, qu'il ne peut s'y résoudre et véritablement lui coûterait un très gros effort.

Il est donc difficile que dans un pareil milieu la coopération germe avec fruits. D'autres obstacles s'opposent à la création de laiteries coopératives dans le Bocage. D'abord le régime de la propriété, en partie formée de moyennes et grandes exploitations, on appelle moyenne propriété dans le Bocage celle qui comprend 12 à 25 hectares. Le paysan a ainsi beaucoup plus de ressources que celui qui dirige une petite exploitation, il ressent moins les besoins de l'association. Cet obstacle au développement des laiteries coopératives disparaîtra peut-être dans un avenir très prochain. La dernière enquête sur la petite propriété rurale nous montre les progrès que fait partout la petite propriété, et, de fait, dans le Bocage, elle augmente de jour en jour. La cherté de la main-d'œuvre qui oblige le cultivateur à faire appel au travail salarié dans une exploitation de plus de 10 hectares est certainement une des causes de ce morcellement (1). Dans la plaine,

(1) Enquête sur la petite propriété rurale, *Bulletin mensuel de renseignements agricoles*, 1909.

au contraire, c'est le régime de la petite propriété qui domine. L'association a pu donner là une véritable aisance aux petits exploitants.

D'autre part, une grande difficulté quant aux moyens de communications se présente dans le Bocage. Dans ce pittoresque pays coupé d'un réseau inextricable de chemins souvent impraticables, les villages sont très loin les uns des autres et ne comprennent guère plus de deux ou trois fermiers. Le ramassage du lait ne peut s'y faire que difficilement et qu'avec une grande usure du matériel de transport. Les laitiers sont souvent obligés de parcourir de grandes distances pour n'apporter à leur laiterie que d'infimes quantités de lait. Difficulté de ramassage, usure rapide du matériel de transport, approvisionnement difficile et irrégulier sont autant d'obstacles au bon fonctionnement d'une laiterie. M. Roseray, dans son travail sur les laiteries, nous dit à ce sujet : « L'usine doit être placée dans un rayon aussi étroit que possible où elle puisse trouver un minimum de 5.000 litres de lait par jour....., un rayon d'action trop étendu ne permet pas de recueillir, surtout en été, un lait donnant un beurre de choix ».

D'après ce qui précède, au point de vue des laiteries coopératives et d'une manière générale de la coopération agricole, on peut distinguer dans les Deux-Sèvres deux grandes régions. Là où la coopération s'est développée sous forme des laiteries coopératives, des boulangeries coopératives, sociétés de battage, etc., c'est le pays de

plaine, puis le Bocage où la coopération agricole n'a qu'une part bien modeste ; mais si actuellement et pour les raisons que nous venons d'indiquer la nécessité de l'association ne se fait pas sentir avec autant d'acuité que dans le sud, on peut prévoir que l'avenir réservera un meilleur accueil à la coopération agricole. Le morcellement constant de la propriété rapprochera les uns des autres les agriculteurs, pour beaucoup d'achats communs leur union s'imposera et il n'est pas douteux que pour mettre en œuvre une partie des produits de leur travail leurs intérêts personnels les poussera vers l'association.

CHAPITRE III

Constitution juridique d'une laiterie coopérative. — Loi de 1906 sur les avances à longs termes consenties par l'Etat aux associations coopératives agricoles. — Statuts d'une société coopérative conforme à la loi de 1906.

Les coopératives dont le but est de répartir des bénéfices réalisés entre les coopérateurs ne constituent pas un type particulier de société, par suite elles sont régies par le droit commun. Il s'ensuit qu'en général, suivant leurs statuts, leur régime juridique a donné lieu à des controverses en doctrine et en jurisprudence, à des conflits entre l'administration fiscale soutenue par le conseil d'Etat et nos laiteries. M. Tardy, dans son rapport au troisième congrès de la coopération agricole à Montpellier, nous dit qu'une imposition qui avait été faite à une laiterie des Charentes fut ensuite enlevée après une démarche de M. le sénateur Rouvier par le Conseil de préfecture. D'ailleurs, les coopératives qui ne transforment que les produits récoltés par leurs sociétaires n'ont jamais été imposées. Il sortirait du cadre de cette étude d'exposer le débat auquel d'une manière générale les statuts des coopératives agricoles peuvent donner lieu. Nous

nous contenterons d'examiner comment sont constituées juridiquement les laiteries coopératives pour vente du beurre. Les beurreries sont régies par le Code civil, livre III, titre IX (du Contrat de Société, art. 1832 à 1873) par le Code de commerce, la loi de 1867 et du 1^{er} août 1893. Les laiteries des Deux-Sèvres sont comme toutes les affiliées à l'association centrale des laiteries des Charentes et du Poitou régies par les articles 1832 à 1873 du Code civil. La raison c'est que sans doute ces sociétés peuvent se former avec la plus grande facilité et ne nécessitent aucune formalité de constitution. « La société commence à l'instant même du contrat s'il ne désigne aucune autre époque » article 1843. Quant à la forme du contrat l'article 1834 dispose que « Toutes sociétés doivent être rédigées par écrit, lorsque leur objet est d'une valeur de plus de cent cinquante francs. » Pour avoir complètement la forme civile la société doit être constituée par un acte écrit soit authentique soit sous seing privé. Un acte authentique, malgré les frais qu'il entraîne est de beaucoup préférable à un acte sous seing privé, on évite par lui toute erreur possible. Les sociétés constituées par acte sous-seing privé ne doivent pas s'arrêter à la rédaction de l'article 1325 qui exige « que les actes sous-seings privés qui contiennent des conventions synallagmatiques ne sont valables qu'autant qu'ils ont été faits en autant d'originaux qu'il y a de parties ayant un intérêt distinct » et plus loin, alinéa 3 : « Chaque original doit contenir la mention du nombre des originaux

qui ont été faits ». Lorsque les fondateurs d'une laiterie sont nombreux, ces dispositions soulèveraient de grandes difficultés que l'on peut aisément esquiver. Tout d'abord de nombreuses laiteries se fondent avec un très petit nombre de sociétaires, la loi ne fixe pas de chiffres ; nos laiteries se sont fondées dans les Deux-Sèvres avec un nombre de fondateurs variant de 60 à 300. La société peut donc être constituée par des cadres réduits ; d'autres personnes pourront ensuite y adhérer ; les inconvénients signalés plus haut sont donc très diminués. Pratiquement un original signé de toutes les parties contractantes est très valablement déposé entre les mains d'un tiers choisi d'un commun accord, un notaire ; on conserve utilement un original au siège de la société, puis on évite toutes contradictions possibles par la formalité de l'enregistrement.

L'article 1855 dispose que « La convention qui donnerait à l'un des associés la totalité des bénéfices est nulle ». Il en est de même de la stipulation qui affranchirait de toutes contributions aux pertes les sommes ou effets mis dans le fonds social par un ou plusieurs associés.

Ainsi, grande liberté dans l'élaboration des statuts. Si l'acte de société ne détermine pas la part de chacun dans les bénéfices ou pertes, elle est en proportion de la mise dans le fonds social. Mais il est possible de contracter que les parts seront égales pour des mises inégales ou réciproquement. De même qu'on a toute lati-

tude pour diviser le capital en parts de valeurs égales ou inégales.

Les coopératives formées suivant le type de sociétés civiles ont bénéficié de l'exemption de l'impôt, de la patente et de l'impôt sur le revenu des valeurs mobilières. On a considéré que ces sociétés vendent et transforment des produits provenant exclusivement des exploitations des sociétaires et on leur a appliqué la loi du 15 juillet 1880, art. 17 § 3, qui exempte de la contribution de la patente « les cultivateurs seulement pour la vente des récoltes et fruits provenant des terrains qui leur appartiennent ou par eux exploités ». D'ailleurs l'article 632 du Code de commerce qui nous donne la définition de l'acte de commerce ne saurait s'appliquer aux opérations de nos coopératives qui n'achètent point le lait à leurs sociétaires mais répartissent entre les associés les produits de la vente du beurre déduction faite des frais généraux. L'article 632 répute en effet acte de commerce « tout achat de denrées pour les revendre soit en nature, soit après les avoir travaillées et mises en œuvre ou même pour en louer simplement l'usage ».

Un certain nombre de questions fiscales intéressent encore nos laiteries coopératives ; droits d'enregistrement, de timbre, le droit de transfert ne s'appliquant qu'aux titres d'actions négociables (art. 14-15) loi 1850 ; puis un impôt sur le revenu des valeurs mobilières établi par les lois du 29 juin 1872 et du 26 décembre 1890. En ce qui concerne cette dernière taxe il est difficile de l'appliquer

à nos sociétés coopératives, car les parts qu'elles ont créées n'ont pas le caractère d'actions et qu'en application de la loi de 1906 elles ne peuvent être jamais remboursées à un taux supérieur au prix initial, et comme le disait M. le ministre de l'Agriculture dans sa circulaire du 17 mars 1900 sur les caisses régionales de crédit : « Les certificats de faits des coopératives ne constituent pas des actions dans le sens prévu par la loi de 1850 ; ils ne peuvent dès lors être considérés que comme des écrits destinés à former entre les mains des porteurs un titre constatant le nombre de parts leur appartenant dans le capital et ils doivent comme tels être soumis au timbre établi en raison de la dimension du papier dont il est fait usage par application de l'article 12 de la loi du 13 brumaire an VII. »

La forme civile de nos sociétés coopératives entraîne d'autres questions que nous nous bornerons à signaler. D'abord la question de la personnalité qui fut très longtemps discutée. La jurisprudence a aujourd'hui nettement tranché la question dans le sens de l'affirmative.

D'autre part en ce qui concerne la responsabilité des associés l'article 1862 du Code civil nous dit : « Dans les sociétés autres que celles du commerce, les associés ne sont pas tenus solidairement des dettes sociales et l'un des associés ne peut obliger les autres, si ceux-ci ne lui en ont conféré le pouvoir. » Et plus loin l'article 1863 : « Les associés sont tenus envers les créanciers avec lesquels ils ont contracté chacun pour une somme et part

égales encore que la part de l'un deux dans la société fut moindre, si l'acte n'a pas spécialement restreint l'obligation de celui-ci sur le pied de cette dernière part. » Mais les associés ne sont libérés que par la prescription trentenaire sur leurs biens propres des engagements de la société envers les tiers.

L'article 1865 stipule que la société est dissoute de plein droit par la mort, l'interdiction, ou la déconfiture de l'un des associés ou, si la durée de la société n'est pas déterminée par la volonté de l'un ou de plusieurs d'entre eux. L'article 1869 ajoute « la dissolution de la société par la volonté de l'une des parties ne s'applique qu'aux sociétés dont la durée est illimitée et s'opère par une renonciation notifiée pourvu que cette renonciation soit faite de bonne foi et non à contre temps ». Elle est de mauvaise foi quand l'un des associés renonce pour s'approprier le profit que les associés s'étaient proposés de retirer en commun ; elle est faite à contre temps lorsqu'il importe que la dissolution de la société soit différée.

D'après ce qui précède on pourrait croire que le fonctionnement d'une société pourrait être gêné par la volonté de quelques associés, mais on peut convenir que la société continuera d'exister entre les autres associés aussi bien qu'entre les héritiers du défunt si ceux-ci adhèrent aux conditions des statuts sociaux.

Enfin il importe de donner aux administrateurs un mandat spécial dans les statuts pour qu'ils puissent accep-

ter de nouveaux sociétaires, transiger, compromettre, se désister d'une hypothèque, donner main-levée d'une inscription hypothécaire, faire remise d'une dette, contracter un emprunt au nom de la société, hypothéquer les immeubles sociaux. L'acte qui autorise les administrateurs à consentir une hypothèque doit revêtir la forme authentique. Quant à l'acte de constitution, il ne paraît pas nécessaire qu'il soit passé par devant notaire.

La délibération qui nomme les administrateurs doit-elle être revêtue de la forme authentique? On lit à ce sujet dans la circulaire de M. le Ministre de l'Agriculture, du 15 décembre 1907 : « Les avis sont partagés en doctrine, M. Vavasseur pense que cette formalité n'est pas nécessaire, mais lorsque le pouvoir de conférer résulte des statuts sociaux il se demande si ce n'est pas à la condition qu'ils aient un caractère authentique.

M. Planiol déclare que malgré la rédaction absolue de l'article 2127 qui exige que l'acte constitutif d'hypothèque soit « passé en formes authentiques devant deux notaires ou devant un notaire ou deux témoins », la jurisprudence a maintenu une forme traditionnelle d'après laquelle une hypothèque est valablement constituée par acte sous seing privé lorsque cet acte a été déposé chez un notaire par les deux parties contractantes ou par le constituant seul. On peut, selon lui, appliquer à la procuration donnant mandat aux administrateurs le même tempérament qu'à l'acte lui-même et elle est valable, quand, après avoir été donnée sous seing privé, elle

a fait l'objet dans la suite d'un acte de dépôt chez un notaire. M. Planiol cite en ce sens plusieurs arrêts de la Cour de cassation. »

En résumé l'acte de constitution d'une société coopérative à forme civile peut être simplement constitué par acte sous seing privé et déposé ensuite chez un notaire.

Après avoir rapidement examiné la constitution juridique de nos laiteries coopératives il nous paraît indispensable d'exposer la loi de 1906 sur les avances à longs termes de l'Etat aux coopératives agricoles, d'indiquer la procédure à suivre pour bénéficier des dispositions de la loi et enfin d'indiquer comment doivent être rédigés désormais les statuts d'une laiterie coopérative pour obtenir une avance de l'Etat.

**Loi du 29 Décembre 1906 (1) autorisant les avances faites
aux sociétés coopératives.**

*Décret du 26 août 1907. Procédure à suivre pour
bénéficier de la loi.*

ARTICLE I.

L'article 1^{er} de la loi du 31 mars 1899 est ainsi complété : le gouvernement peut en outre prélever sur les redevances annuelles et remettre gratuitement aux dites caisses régionales des avances spéciales destinées aux

(1) *Journal officiel* du 30 décembre 1906.

sociétés coopératives agricoles et remboursables dans un délai maximum de 25 années.

Ces avances ne pourront dépasser le tiers des redevances versées annuellement par la Banque de France dans les caisses du Trésor en vertu de la convention du 31 octobre 1896 approuvée par la Loi du 17 novembre 1897.

ART. II.

Les caisses régionales sont chargées de faciliter les opérations concernant l'industrie agricole effectuées par les sociétés coopératives agricoles régulièrement affiliées à une caisse locale de crédit mutuel régie par la loi du 5 novembre 1894.

Elles garantissent le remboursement, à expiration des délais fixés, des avances qui leur sont faites pour les sociétés coopératives agricoles.

Toutes opérations autres que celles prévues par le présent article et par la loi du 31 mars 1899 leur sont interdites.

ART. III.

Les caisses régionales recevront des sociétés coopératives agricoles, sur les avances qu'elles auront remises à celles-ci, un intérêt qui sera fixé par elles et approuvé par le gouvernement après avis de la commission prévue à l'article 5.

ART. IV.

Les demandes d'avances émanant des sociétés agri-

coles devront indiquer d'une manière précise l'emploi des fonds sollicités ; elles seront présentées au gouvernement par l'intermédiaire des caisses régionales de Crédit agricole.

Pourront seules recevoir les avances prévues à l'article 1^{er} de la présente loi, quel que soit d'ailleurs leur régime juridique, les sociétés coopératives agricoles constituées par tout ou partie des membres d'un ou plusieurs syndicats professionnels agricoles en vue d'effectuer ou de faciliter toutes les opérations concernant la production ou la vente des produits agricoles provenant exclusivement des exploitations des associés, soit l'exécution de travaux agricoles d'intérêt collectif, sans que ces sociétés aient pour but de réaliser des bénéfices commerciaux.

ART. V.

La répartition des avances aux caisses régionales de Crédit agricole, tant en vertu de la présente loi que de la loi du 31 mars 1899 sera faite par le ministre de l'agriculture sur l'avis d'une commission dont les membres, à l'exception des membres de droit, sont nommés par Décret pour quatre années et composée ainsi qu'il suit :

.

L'article 6 renvoie à un décret pris après avis de cette commission qui déterminera limitativement la nature des opérations que pourront entreprendre les sociétés coopératives agricoles susceptibles de recevoir des avances de l'Etat. La commission déterminera la durée de

chaque prêt ainsi que le montant de l'avance, qui ne pourra excéder le double du capital de la société coopérative agricole versé en espèces. Cette avance spéciale deviendra immédiatement remboursable en cas de violation des statuts ou de modifications à ces statuts qui diminueraient les garanties de remboursement.

L'article 7 prévoit des règlements qui détermineront la procédure à suivre, les dispositions éventuelles que devront contenir les statuts, le mode et la forme des enquêtes préliminaires d'ordre économique et technique à ouvrir par les services intéressés du ministère de l'agriculture, la surveillance à exercer sur l'emploi des avances qui ne devront pas être détournées de leur affectation les garanties d'ordre général à prendre ainsi que les moyens de contrôle à exercer sur ces sociétés coopératives agricoles pour sauvegarder les intérêts du Trésor.

En application de ces dispositions d'après l'article 1^{er} du décret du 30 mai 1907 :

« Pourront seules donner lieu aux avances de l'Etat, les opérations de nature suivante faites par les sociétés coopératives agricoles désignées à l'article 4 de la loi du 26 décembre 1906 :

La production, la transformation, la conservation et la vente des produits agricoles.

L'acquisition, la construction, l'installation et l'appropriation des bâtiments, ateliers, magasins, matériel de transport, l'achat et l'utilisation des machines et instru-

ments nécessaires aux opérations agricoles d'intérêt collectif.

Enfin le décret du 26 août 1907 (1) portant règlement d'administration publique en exécution de la loi du 29 décembre 1906, nous dit article 1^{er} :

« Les sociétés coopératives agricoles qui se proposent d'obtenir sous la responsabilité d'une caisse régionale des avances dans les conditions prévues par la loi du 29 décembre 1906 (2) font parvenir leur demande à cette caisse avec les pièces ci-après.

1° Les statuts en double exemplaire de la Société intéressée.

2° La liste des souscripteurs avec mention du syndicat professionnel dont chacun d'eux fait partie et avec indication du capital versé ainsi que son mode d'emploi.

3° Les noms, qualités, domicile des membres du conseil d'administration et des commissaires des comptes.

4° Une copie des délibérations de l'assemblée générale constitutive.

5° La désignation de la caisse locale de crédit agricole mutuel régie par la loi du 5 novembre 1894, à laquelle doit se rattacher la dite société coopérative aux termes de l'article 2 de la loi du 26 décembre 1906.

6° L'indication des immeubles possédés par la société, et leur situation hypothécaire, dûment certifiée, avec

(1) *Journal officiel*, 28 août 1907.

(2) *Journal officiel*, 28 août 1907.

énonciation de la valeur et désignation de ceux qui sont proposés pour la garantie hypothécaire du remboursement de l'avance.

7° Un mémoire justificatif à l'appui de la demande avec projet et devis estimatif pour les travaux à exécuter de même que pour l'achat et l'installation d'un matériel spécial lorsqu'il y a lieu.

La caisse régionale pourra demander, en outre, les justifications complémentaires qu'elle jugerait nécessaire, notamment en ce qui concernerait la régularité de la constitution et des opérations de la coopérative.

ART. 2.

La caisse régionale, si elle acquiesce à la demande et la présente sous sa responsabilité, fait parvenir le dossier au préfet du département intéressé qui le transmet au ministre de l'agriculture avec ses observations et conclusions.

A ce dossier sont joints, sous la signature des représentants de la caisse régionale :

- a) Une copie de la délibération par laquelle cette caisse aura couvert de sa responsabilité la demande d'avance ;
- b) L'exposé des garanties prises par elles pour le remboursement de l'avance et des conditions de contrôle à exercer sur les opérations de la société intéressée ;
- c) Un tableau des engagements déjà contractés par la caisse et son dernier bilan.

ART. 3.

La caisse régionale et la société coopérative doivent fournir aux personnes chargées de l'instruction de la demande et des enquêtes tous renseignements et facilités pour l'accomplissement de leur mission.

ART. 4.

L'ensemble du dossier est soumis à la commission de répartition des avances, constituée conformément à l'article 5 de la loi du 29 décembre 1906.

La décision motivée du ministre est notifiée à la caisse régionale et à la Société coopérative agricole par l'intermédiaire des préfets des départements intéressés.

Telles sont les dispositions législatives décrets et règlements d'administration publique qui organisent le crédit agricole à long terme pour les sociétés coopératives agricoles. Les sociétés coopératives ont comme le cultivateur isolé un impérieux besoin de crédit. Jusqu'à ces dernières années, ces sociétés ont pu se procurer l'argent qui leur était nécessaire pour leur fonds de roulement auprès des sociétés locales de crédit agricole au même titre que les agriculteurs isolés. Ce crédit ainsi consenti était mobilier et à court terme. Les coopératives étaient dans l'impossibilité par exemple d'emprunter pour des achats d'immeubles, pour des installations nouvelles ou pour des acquisitions de matériel, amortissables seulement après

un assez grand nombre d'années. Elles devaient pour ces opérations se contenter de leurs capitaux propres ou se procurer elles-mêmes, en dehors des sociétés locales de crédit agricole les fonds dont elles avaient besoin. Il y avait là pour elles une situation particulièrement difficile ; c'est qu'en effet cet argent leur était surtout nécessaire au moment même de leur fondation, alors que les prêteurs se montrent toujours plus défiants, parce qu'ils ont affaire à une institution nouvelle dont ils n'ont pu apprécier encore ni la solvabilité ni le bon fonctionnement.

La loi de 1906 a déjà rendu de très grands services à la coopération agricole. Il suffit pour s'en rendre compte de lire le rapport du Ministre de l'agriculture au Président de la République, sur les résultats de la loi de 1906 pour l'année 1908 époque à laquelle elle commençait à être appliquée.

« La loi du 29 décembre 1906 qui autorise l'allocation d'avances à long terme aux sociétés coopératives de production de conservation et de vente des produits agricoles a été appliquée pour la première fois en 1908 et, à en juger par le nombre des sociétés qui se sont déjà constituées en vue de profiter des avantages que la nouvelle législation leur réserve l'on ne peut douter des services qu'elle est appelée à rendre à notre agriculture. Ces avantages sont accordées aux sociétés coopératives par l'intermédiaire et avec la garantie des caisses régionales ; elles peuvent atteindre le double du capital versé des sociétés

bénéficiaires et sont remboursables dans une période maxima de vingt-cinq ans.

De semblables avances s'élevant ensemble à la somme de 964.325 francs ont été accordées à vingt-trois sociétés qui groupées d'après leur objet se répartissent de la manière suivante :

7 coopératives vinicoles ;

5 laiteries ;

4 distilleries ;

2 moulins à huile ;

1 meunerie ;

1 féculerie ;

1 sucrerie ;

1 société coopérative pour la fabrique de conserves de légumes ;

1 coopérative de production de lin.

Les capitaux engagés dans les entreprises de ces sociétés atteignent la somme de 1 544.049 francs dont 579.724 francs ont été fournis par ces sociétés et 964.325 fr. ont été avancés par l'Etat.

Depuis le commencement de l'année courante 35 nouvelles sociétés coopératives se sont vu attribuer des avances s'élevant ensemble à 1.024.860 francs et un grand nombre d'autres sociétés sont en bonne voie d'organisation. »

Nous avons vu dans les dispositions législatives concernant les avances à longs termes aux coopératives (décret du 26 août 1907 chapitre II, articles 5 et 6, que les

statuts des sociétés coopératives doivent remplir, pour bénéficier de la loi, un certain nombre de conditions. Actuellement il n'y a que les sociétés en formation ou celles dont les contrats sont venus à expiration au moment de l'application de la loi qui ont pu bénéficier des avances de la loi de 1906. Mais il n'est pas douteux qu'au fur et à mesure du renouvellement des sociétés coopératives celles-ci rédigeront leurs statuts conformément à la loi pour pouvoir bénéficier éventuellement de ses avantages. Le Ministre de l'agriculture dans sa circulaire 32 aux préfets donne un modèle d'une société coopérative civile appelée à bénéficier de la loi de 1906 (1).

Modèle de statuts d'une société coopérative agricole à forme civile, conforme à la loi du 29 décembre 1906 et appelée à bénéficier des dispositions de cette loi (2).

TITRE I

Constitution et objet de la Société, admission, démission, exclusion.

ARTICLE PREMIER

Il est formé entre les cultivateurs soussignés et ceux qui adhéreront aux présents statuts une société coopéra-

(1) Rapport du Ministre de l'agriculture au Président de la République sur le fonctionnement des caisses de crédit agricole mutuel et les résultats obtenus en 1908. Extrait du *Journal off.*, 3 septembre 1909.

(2) Circulaire du Ministre de l'Agriculture du 15 décembre 1907.

tive civile particulière qui sera régie par les articles 1832 et suivants du Code civil sur le contrat de société, par la loi du 29 décembre 1906 et par les dispositions qui suivent.

ART. 2.

Cette société prend le nom de.....

Sa circonscription territoriale comprend les communes de..... et les communes limitrophes ; son siège social est établi à. ... Il pourra être transféré dans un autre lieu par une décision motivée du Conseil d'administration.

ART. 3.

Elle a pour but la fabrication des beurres en commun. Elle se propose notamment d'obtenir des prix de vente plus rémunérateurs.

ART. 4.

La durée de la société est fixée à années, à dater de l'Assemblée générale constitutive, mais elle pourra être protégée ou dissoute par anticipation par décision de l'Assemblée générale des intéressés.

ART. 5.

Pour être sociétaire, il faut être agriculteur et membre du (ou des) syndicat agricole de

Chaque sociétaire s'engage à fournir à la société tous les produits de sa récolte en , à l'exception de ceux qui sont nécessaires à la consommation de sa famille et du personnel de son exploitation.

ART. 6.

L'accès de la société est ouvert aux femmes non mariées, majeures et aux veuves majeures ; toutefois, elles ne pourront faire partie du bureau ni de la Commission de contrôle.

ART. 7.

Le nombre des sociétaires est illimité. Un mois après la constitution de la société, les membres nouveaux devront être agréés par le Conseil d'administration qui a qualité à cet effet. Ils payeront un droit d'entrée qui sera fixé tous les mois par le Conseil d'administration. Le Conseil pourra, lorsqu'il le jugera utile, clore la liste des sociétaires.

En cas de décès d'un adhérent, aucune apposition de scellés ne pourra être faite sur les biens de la société ; le décès, la retraite, l'interdiction ou la déconfiture de l'un de ses membres ne pourra entraîner la dissolution de la société ou sa liquidation. La société continuera de plein droit entre les autres associés. La veuve ou les héritiers d'un sociétaire pourront être admis en remplacement du sociétaire décédé.

ART. 8.

Tout membre aura la faculté de donner sa démission, mais le membre démissionnaire ne pourra prétendre au remboursement de sa part dans le fonds social et dans

le fonds de réserve et il sera tenu de tous engagements pris par la société antérieurement à sa démission.

Si le sociétaire démissionnait par un cas de force majeure (cessation de bail, changement de domicile.....) le Conseil jugerait s'il y a lieu de lui accorder une indemnité et, dans l'affirmative, en fixerait le montant.

ART. 9.

Le Conseil d'administration peut pour des raisons graves prononcer l'exclusion d'un membre, notamment si ce sociétaire a été condamné à une peine criminelle ou correctionnelle, ou s'il a cherché à nuire à la société par des actes ou des propos de nature à troubler son fonctionnement.

Cette décision est prise d'office contre tout sociétaire ayant fraudé les produits apportés à la coopérative. L'exclusion est prononcée par le Conseil, le sociétaire ayant été appelé devant lui, par lettre recommandée, contradictoirement entendu ou ayant fait défaut.

Tout employé convaincu de fraude au préjudice de la société sera frappé d'une amende et aussitôt révoqué.

En plus de l'exclusion dont il est passible, tout sociétaire qui sera reconnu coupable d'avoir livré des produits fraudés, pourra être frappé d'une amende ou traduit devant les tribunaux, s'il en est ainsi décidé par le bureau.

ART. 10.

Les membres exclus perdent tous leurs droits au fonds

social et au fonds de réserve, sans préjudice d s recours
qui peuvent être exercés contre eux.

ART. 11.

Dans le cas où le ramassage des produits dans quelques communes ou parties de communes serait trop onéreux par suite de la trop petite quantité de produits ou pour toute autre cause, le bureau se réserve le droit d'accepter ou de refuser les fournitures des sociétaires de ces communes ou parties de commune ; mais ces sociétaires auront le droit de livrer, à leurs frais, leurs produits aux ramasseurs à l'endroit le plus propice qui sera indiqué par le bureau.

ART. 12.

Tout sociétaire qui aura adhéré aux présents statuts et qui, dans le courant de la première année, n'aura pas fourni de produits, devra le jour où il voudra profiter des avantages de la société, payer un droit d'entrée qui sera fixé par le Conseil d'administration.

ART. 13.

Chaque sociétaire s'engage à souscrire une ou plusieurs parts de _____ pour lesquelles il recevra un intérêt de _____ ; ces parts seront toujours nominatives.

ART. 14.

Les parts sont remboursables par voie de tirage au sort. Elles ne donnent aucun autre droit dans l'actif social que

celui d'être remboursées à un taux qui ne pourra être supérieur à leur prix initial. Le droit de chaque sociétaire dans l'actif social est proportionnel aux opérations faites par lui avec la société coopérative.

ART. 15.

Il sera prélevé, chaque année, sur le montant des produits vendus, une somme suffisante pour payer les frais généraux, constituer un fonds de réserve, servir les intérêts, amortir les parts souscrites par les sociétaires et les emprunts qui pourraient être contractés. Le reste sera réparti aux sociétaires au prorata de la valeur des produits fournis par eux à la société.

Le montant de ce prélèvement sera fixé par le Conseil d'administration et soumis à l'approbation de l'Assemblée générale.

ART. 16.

Les sociétaires s'engagent solidairement à rembourser l'avance qui pourrait être faite par l'Etat en application de la loi du 29 décembre 1906.

TITRE II

Administration de la Société.

ART. 17.

La société sera gérée par un Conseil d'administration renouvelable par tiers tous les ans, mais dont les mem-

bres sortants sont rééligibles. Pour la première période, les membres sortants seront désignés par voie de tirage au sort. Ce conseil est composé de membres. Ils sont nommés par l'assemblée générale.

ART. 18.

Le Conseil d'administration nomme le bureau qui se compose d'un président, d'un vice-président, d'un trésorier et d'un secrétaire recrutés dans son sein et peut faire révoquer le directeur-comptable et tous les employés salariés. Toutes les fonctions des administrateurs sont gratuites.

ART. 19.

Le Conseil d'administration est chargé de la direction générale de la société et de son fonctionnement. Il a les pouvoirs les plus étendus à cet effet, il fera notamment tous les baux, locations, fera exécuter tous travaux utiles, fera tous paiements et encaissements. Il pourra même transiger, compromettre, donner tous désistements et mains levées avec ou sans payement. Il a pouvoir de rédiger et de modifier le règlement d'ordre intérieur. Il se réunit au moins une fois par trimestre sur convocation du président ou toutes les fois que cinq de ses membres en feront la demande.

Les délibérations ne seront valables que si le quart au moins des membres sont présents. Elles sont prises à la majorité des membres présents. Nul ne peut voter par

procuration dans le sein du Conseil. En cas de partage, la voix du président est prépondérante.

ART. 20.

Le bureau, par délégation du Conseil d'administration, est chargé de la gestion de la société et de son bon fonctionnement ; il doit veiller à l'exécution intégrale des statuts et approuver, après vérification, toutes les opérations qui auront été faites. Il se réunit une fois par mois, sur la convocation du président et toutes les fois que le président ou deux de ses membres le jugent nécessaire. Les membres du bureau et du Conseil d'administration ont le droit de surveillance sur le personnel salarié.

ART. 21.

Le président fait exécuter toutes les décisions prises par le bureau et le Conseil d'administration ; il représente la société dans ses rapports avec les tiers et avec l'autorité publique ; il ordonne, au nom de la société, tous les achats nécessaires. Il fournit des explications au Conseil d'administration et lui communique toutes les pièces dont il a besoin pour s'éclairer. Il a la police des Assemblées et veille à ce que les discussions ne s'écartent pas de leur but spécial.

ART. 22.

Le vice-président seconde le président et le remplace en cas d'absence ou d'empêchement. Si tous les deux

sont absents ou empêchés, le bureau délègue les pouvoirs à l'un de ses membres.

ART. 23.

Le trésorier est chargé du dépôt des valeurs en caisse dont il est responsable ; il doit en rendre compte à toute réquisition et au moins une fois par an, en Assemblée générale. Le secrétaire est chargé de rédiger tous les procès-verbaux de réunion du bureau, du Conseil d'administration et des Assemblées générales.

ART. 24.

Le directeur comptable, outre la comptabilité dont il est chargé, fait les recouvrements et en dépose immédiatement le montant au trésorier qui lui en délivre quittance. A la fin de chaque mois, le trésorier lui fait, d'après un mandat du président, remise des fonds nécessaires pour la répartition des sommes dues aux sociétaires.

Le directeur comptable est en même temps chargé, par délégation du président, et en se conformant à ses instructions, de la direction de tout le travail, de la correspondance et de tout ce qui est nécessaire à la bonne marche du service. Tous les autres employés sont sous ses ordres directs.

ART. 25.

La société sera valablement représentée en justice par ses administrateurs. Aucun procès ne pourra être engagé

sans l'assentiment du Conseil d'administration qui donnera pleins pouvoirs au président. Les membres de ce Conseil ne contractent, en raison de leur gestion, aucune obligation personnelle ou solidaire; ils ne répondent que de l'exécution de leur mandat.

ART. 26.

Une commission de contrôle, composée de trois sociétaires pris en dehors du conseil d'administration, est chargée de surveiller les comptes de gestion du directeur et du trésorier.

ART. 27.

En cas de décès, démission ou non-acceptation d'un membre du conseil d'administration, il sera pourvu à son remplacement par ledit conseil, sauf ratification par la plus prochaine assemblée générale.

ART. 28.

Sur la convocation du président, la société se réunit une fois par an, au moins, en assemblée générale.

L'assemblée générale régulièrement constituée représentera l'universalité des associés et ses décisions seront obligatoires pour tous, même pour les absents, dissidents ou incapables.

Une assemblée générale ordinaire aura lieu chaque année dans le courant du mois de ..., au siège social, ou en tout autre endroit fixé par le conseil d'administration.

En outre, l'assemblée générale pourra être réunie

extraordinairement, à toute époque, par le Conseil d'administration.

Les convocations pour l'assemblée seront faites par le Conseil d'administration, par lettres recommandées à la poste, adressées, au moins dix jours d'avance, aux associés, au dernier domicile qu'ils auront fait connaître à la société.

Tous les associés auront le droit d'assister à l'assemblée générale.

L'assemblée ne sera régulièrement constituée que si le tiers des sociétaires y est représenté, sauf ce qui sera dit ci-après pour certains cas spéciaux.

Si l'assemblée générale ne réunissait pas le tiers des sociétaires, il en serait convoqué une seconde à dix jours d'intervalle au moins et, à cette seconde assemblée, la délibération serait régulièrement prise quel que soit le nombre de sociétaires représentés.

Les associés pourront donner mandat pour le représenter à l'assemblée, mais seulement à un autre associé.

L'assemblée générale sera présidée par le président du Conseil d'administration ou, à son défaut, par un autre membre du Conseil assisté d'un secrétaire nommé par l'assemblée.

Les décisions de l'assemblée seront prises à la majorité des voix des membres présents ; chaque associé n'a droit qu'à une voix.

Une feuille de présence sera signée par les associés et il sera dressé procès-verbal ordinaire ou authentique des

délibérations de l'assemblée. Les procès-verbaux seront signés par le président et le secrétaire.

Les copies ou extraits de ces délibérations seront certifiés et signés par le président du Conseil d'administration ou par le président de l'assemblée.

ART. 29.

L'assemblée générale entendra le rapport du Conseil d'administration sur la situation de la société ;

Elle approuvera ou rectifiera les comptes qui lui seront présentés ;

Elle décidera la distribution ou l'emploi des bénéfices de la société et elle déterminera le chiffre des réserves à constituer, s'il y a lieu ;

Elle nommera le Conseil d'administration ;

Elle autorisera tous travaux dont la dépense sera supérieure à ... francs pour une même opération et elle confèrera au Conseil d'administration toutes autres autorisations dans les cas d'administration pour lesquels ses pouvoirs seront reconnus insuffisants.

Enfin, l'assemblée générale pourra décider, l'achat ou l'apport de nouveaux immeubles et des échanges et ventes d'immeubles ; des emprunts avec hypothèque sur les immeubles sociaux, ou avec toutes garanties, ou sans garanties spéciales ; des modifications aux statuts, et notamment l'augmentation ou la réduction du fonds social, la prorogation ou la dissolution de la société, sa fusion avec d'autres sociétés, sa transformation en société

anonyme. Mais, pour l'un ou l'autre des cas énoncés dans le présent alinéa, les décisions ne seront valablement prises que par une majorité représentant au moins les deux tiers des parts.

Si la société a reçu des avances de l'Etat, en exécution de la loi du 29 décembre 1906, le capital social ne peut, sous aucun prétexte, être réduit au dessous du montant qui a servi de bases à ces avances.

TITRE III

Dissolution, liquidation.

ART. 30.

La dissolution de la société ne pourra être décidée avant la période pour laquelle elle a été constituée à moins qu'en assemblée générale cette dissolution ne soit demandée par les trois quarts des sociétaires. Chaque sociétaire participerait alors à l'actif et au passif, au *prorata* de la quantité des produits fournis par lui à la société, à moins que l'assemblée générale ne décide de transférer l'actif à une société analogue ou à une autre œuvre d'intérêt agricole.

L'assemblée générale nommera un ou plusieurs liquidateurs. Les pouvoirs seront continués jusqu'à la fin de la liquidation, notamment pour donner décharge aux liquidateurs.

TITRE IV.

Dispositions générales.

ART. 31.

Toutes les contestations qui pourront s'élever entre les associés, relativement aux affaires sociales, devront être soumises à l'examen du bureau qui s'efforcera de les régler à l'amiable ; s'il n'y réussit pas, il invitera les parties à recourir à l'arbitrage.

ART. 32.

En cas de contestations quelconques entre les associés ou entre la société et des associés, au sujet des affaires sociales, elles seront soumises à la juridiction du tribunal de...

Tout sociétaire sera tenu d'élire domicile dans l'arrondissement de... faute de quoi toutes notifications, significations et assignations lui seront valablement faites au Parquet par M. le procureur de la République près ledit tribunal

ART. 33.

La comptabilité doit être tenue conformément aux prescriptions du Code de commerce et aux instructions du Ministre de l'Agriculture.

La société coopérative doit se soumettre aux opérations de contrôle et de surveillance ordonnées par le Ministre de l'Agriculture.

Les modifications aux statuts ou la dissolution de la société ne pourront être considérées comme acquises que lorsque le Ministre de l'Agriculture aura notifié qu'il n'y fait pas objection à raison des conditions dans lesquelles l'avance de l'Etat a été consentie.

Après avoir précisé les dispositions législatives qui se rapportent à nos laiteries coopératives ainsi que le régime juridique qui leur est applicable nous nous proposons dans le chapitre qui va suivre d'indiquer comment fonctionne une usine de laiterie coopérative, de donner quelques détails sur la fabrication du beurre, nous aidant des précieux renseignements que nous devons à l'obligeance de M. Roseray et des nombreux articles que publie chaque semaine le savant directeur de l'école de laiterie de Surgères.

CHAPITRE IV

Installation et fonctionnement des laiteries coopératives des Deux-Sèvres. — Emplacement des usines, matériel, utilisation des sous-produits. — Personnel. — Ecole de laiterie de Surgères. — Assurances contre les accidents agricoles et contre la mortalité du bétail. — Association centrale des laiteries des Charentes et du Poitou.

M. Roseray, le distingué professeur départemental d'agriculture, recommande dans son travail sur les laiteries, pour une bonne installation d'usine :

« 1^o De l'eau en abondance et d'excellente qualité ;

2^o Une pente suffisante pour l'écoulement complet et prompt des eaux de lavage ;

3^o Enfin l'usine doit être placée dans un rayon aussi restreint que possible où elle puisse trouver un minimum de 5000 litres de lait par jour. »

Nous allons examiner les laiteries des Deux-Sèvres à ces trois points de vue.

Nos laiteries coopératives sont actuellement et pour la grande majorité alimentées par une eau très abondante et d'excellente qualité, de température variant de 12 à 13 degrés. Les laiteries qui se sont installées un peu hâtive-

ment au début n'ont point hésité, comme à la Crèche, à reconstruire une usine près d'une source abondante.

La qualité du beurre dépend en effet de la quantité de l'eau dont dispose une usine et de sa qualité.

D'autre part il est bien difficile d'installer une machine frigorifique si la laiterie ne possède qu'une quantité d'eau limitée ; de plus la pasteurisation du lait écrémé devient impossible là où elle est utilisée (nous verrons dans les monographies qu'elle n'est pas employée dans les Deux-Sèvres). Il faut en effet après la pasteurisation une très grande quantité d'eau pour le refroidissement rapide du lait écrémé.

Enfin si l'eau n'était pas de bonne qualité, le beurre s'imprégnant très facilement des mauvaises odeurs sa qualité s'en trouverait très atteinte et il deviendrait nécessaire de stériliser l'eau.

Actuellement l'eau ne manque pas, dans nos laiteries le lavage des beurres s'y fait dans des conditions parfaites. Un grand nombre possède des machines à glace ce qui demande une quantité d'eau considérable. Les laiteries qui ne possèdent pas encore cet appareil achètent leur glace à très bon marché à Surgères, à la fabrique, de glace de l'association centrale qui produit la glace nécessaire pour ses wagons réfrigérés.

Quant à l'écoulement des eaux de lavage on remarque partout que des dispositions sont prises pour que les eaux d'égout soient expulsées aussi rapidement et aussi loin que possible de l'usine. On évite ainsi les odeurs pes-

tilentielles qui auraient une très grosse influence sur la qualité des produits.

Enfin un rayon d'action aussi restreint que possible permet d'amener le lait de très bonne heure à l'usine ; il arrive ainsi très frais et peut être ensuite travaillé dans d'excellentes conditions. Malheureusement, pour un grand nombre de nos laiteries, le rayon d'action est trop étendu. Dans certaines laiteries, c'est le petit nombre, à 7 heures et demie du matin tout le lait est à l'usine, dans d'autres et ce sont les plus nombreuses le dernier lait n'arrive pas avant midi ; il existe une laiterie dans le Bocage où certains laitiers n'arrivent pas avant deux heures de l'après-midi, ce qui concorde bien avec les inconvénients signalés plus haut pour l'installation des laiteries dans le Bocage.

On comprend que dans ces conditions, lorsque le lait est cahoté dans des charrettes souvent sans ressort sur un parcours de 12 à 15 kilomètres, quelquefois plus, il n'arrive pas à la laiterie, surtout l'été, dans des conditions d'exceptionnelle fraîcheur. Il arrive que par les temps orageux le lait est caillé dans les bidons des laitiers ce qui est autant de perdu pour une laiterie qui a le souci de sa bonne renommée.

*Matériel des laiteries et notions sur la fabrication
du beurre.*

De 1890 à 1900 les laiteries ont été construites sans le

moindre luxe et peut-être même avec trop d'économie. Depuis on a apporté beaucoup plus de soins dans la construction et l'aménagement des usines.

Dans nos excursions aux laiteries nous avons remarqué que, d'une manière générale, du Sud au Nord, les laiteries passaient graduellement par une modestie d'installation souvent exagérée pour atteindre vers le centre et le nord du département un luxe qui, dans la laiterie d'Echiré, nous paraît un maximum. Ce qui s'explique par ce fait que c'est dans l'extrême sud du département que sont nées les premières laiteries, quelques-unes sont aujourd'hui vieilles de plus de vingt ans, et que depuis le mouvement coopératif s'est étendu vers le nord et les nouvelles coopératives se sont installées avec tous les perfectionnements modernes.

Les bâtiments sont pour la plupart orientés au nord ce qui favorise une température plus régulière et plus basse en été.

Ils comprennent généralement : une salle pour le moteur, une salle pour les écrémeuses, les barattes, le malaxeur et la mise en mottes, la machine frigorifique, une pièce pour l'emballage, une cave à crème, une chambre à beurre très froide, enfin le bureau du directeur comptable qui sert très souvent de salle de réunions, lorsque aucune pièce spéciale n'est bâtie dans ce but.

Quant au matériel les usines de nos coopératives se ressemblent toutes. Toutes au point de vue des machines

ont suivi les progrès réalisés dans l'industrie laitière.

Partout on rencontre des moteurs fixes ou demi-fixes d'une force variant de 12 à 15 chevaux et munis de puissants générateurs pour procurer la vapeur nécessaire au nettoyage des ustensiles et au chauffage des locaux en hiver, des écrémeuses Alfa-Laval ou Astra-Laval modèle 1909. Ces appareils fonctionnent à la perfection et ne laissent aucune trace de matière grasse dans le lait.

Le bol de l'écrémeuse qui reçoit le lait est divisé par un certain nombre d'ailettes qui en réduisant l'épaisseur de la masse de lait précipitent par l'action centrifuge toute la matière grasse dont une partie avant l'emploi de ce système n'était pas entièrement précipitée. Ainsi le lait apporté par les ramasseurs dans des bidons de 60 à 80 litres, généralement en tôle étamée, est reçu par le contrôleur ou le directeur comptable qui vérifie la quantité. En hiver, à l'aide d'un réchauffeur on porte le lait à 28 et 30 degrés de manière à ce que l'écémage se fasse dans d'excellentes conditions. A cette température en effet la séparation des globules butyreux est facile et prompte. En été cette opération est inutile. Le lait passe dans les écrémeuses, l'écémage se fait au fur et à mesure des arrivages de lait de 7 heures à midi. La crème à la sortie des écrémeuses est déversée sur le réfrigérant à crème de là elle tombe dans des récipients de 40 à 50 litres situés généralement dans une cave. Toute la crème étant recueillie dans ces récipients, elle est portée dans la chambre d'écémage où la température est réglée de

manière à obtenir une maturité régulière. L'acidité de la crème est mesurée à l'aide de l'acidimètre Dornic. Elle doit atteindre 50 à 60 degrés d'acidité en été et jusqu'à 65 degrés en hiver pour donner au beurre le maximum de parfum et d'arôme. D'après M. Roseray « ce sont les fermentations qui ont produit chez nous les meilleurs résultats au point de vue de la qualité du beurre ». La crème de la veille, après avoir fermenté pendant 24 heures environ est barattée tous les jours de 7 heures à 11 heures dans une ou deux barattes suivant l'importance de la laiterie. La crème pour cette opération qui dure de 30 à 40 minutes doit avoir une température de 13 à 17 degrés suivant la saison. •

Presque toutes nos laiteries coopératives possèdent actuellement leur machine frigorifique. Celles qui n'en possèdent pas encore font venir leur glace de Surgères à très bon compte, c'est là qu'est située la fabrique de glace de l'Association centrale des laiteries coopératives des Charentes et du Poitou.

Le beurre formé, on procède à l'intérieur de la baratte à plusieurs lavages (de 3 à 5) et il ne contient presque plus d'impuretés lorsqu'il est porté sur le malaxeur où son épuration et sa fabrication deviennent définitives.

Utilisation des sous-produits.

Nous venons de voir que le lait donnait à la sortie des écrémeuses le lait écrémé et la crème. Le lait écrémé

tombe dans un grand bassin où les laitiers viennent le puiser pour le retourner aux sociétaires. A ce lait écrémé on ajoute du babeurre, liquide provenant de l'opération du barattage de la crème, il contient une petite quantité de sucre et de caséine. Ce mélange de lait écrémé et de babeurre fait permet aux sociétaires de recevoir une quantité de lait écrémé égale à leur apport de lait à l'usine.

La majorité des sociétaires de nos laiteries emploient le lait écrémé à l'engraissement des porcs ; il peut aussi être utilisé pour l'élevage des veaux, l'alimentation des poulains. M. Mesnil (1) dans son rapport au 4^e Congrès international de laiterie nous dit : « Qu'il est indispensable de pasteuriser le lait écrémé destiné aux animaux, car souvent il provient de laiteries éloignées et surtout en été, il est le siège de fermentations multiples qui occasionnent des troubles intestinaux suivis de mort pour la plupart : il suffit de le pasteuriser à la sortie de l'écumeuse, puis de le refroidir brusquement. »

La pasteurisation n'est pas utilisée dans les Deux-Sèvres, le lait écrémé n'étant employé que pour les porcs, or ceux-ci ont un organisme peu susceptible, aux troubles intestinaux signalés par M. Mesnil.

Pour l'élevage des veaux le lait écrémé n'est additionné d'aucune matière grasse ; dans ce cas on peut leur en faire absorber de 6 à 22 litres par jour suivant leur âge ;

(1) Mesnil, 4^e Congrès international de laiterie.

mais pour les animaux dits « de boucherie » on remplace la matière grasse du lait enlevé par l'écémage, par un corps gras de même richesse (saindoux) qui rend au lait sa valeur nutritive. M. Mesnil rapporte que M. Malpeaux a obtenu d'excellents résultats en remplaçant la matière grasse du lait par de la fécule de pommes de terre à raison de 50 grammes de fécule par litre de lait écrémé. M. Gouin (Congrès de l'alimentation rationnelle du bétail en 1897) conseille aussi l'addition de fécule de pommes de terre au lait écrémé.

M. Dumont a utilisé aussi le lait écrémé pour l'alimentation des poulains; il conseille de donner à ces derniers chaque jour 10 à 15 litres de lait écrémé à titre de nourriture supplémentaire. Cette utilisation du lait écrémé permet de sevrer plutôt les poulains et de ménager les poulinières.

Le lait écrémé est dans un certain nombre de laiteries, 40 environ sur 42, employé à la fabrication de la caéine. A Saint-Hilaire-la-Palud, une partie du lait écrémé est retourné aux sociétaires qui en font la demande; le lait écrémé disponible est consacré à la fabrication de la caillebote qui est vendue aux industriels fabriquant la caséine; le sous-produit de la fabrication de la caillebote, le petit lait, appelé généralement le sérum, est employé à la porcherie annexée à la laiterie ou mélangé à des farines de seigle et d'orge, il sert chaque année à l'engraissement de 300 à 400 porcs.

Ainsi 30 laiteries sur 42 retournent entièrement le lait

écrémé aux sociétaires ; 2 n'en rendent qu'une partie ; l'autre est employée à la fabrication de la caillebote ; enfin 10 ont annexé une fabrique de caillebote et utilisent tout le lait écrémé provenant de la fabrication du beurre(1).

Le lait écrémé trouve de nombreuses applications industrielles par la caséine qu'il renferme. La caséine est la matière azotée du lait qui la contient à l'état de dissolution ou de suspension dans la proportion de 35 grammes par litre en moyenne.

Pour l'obtenir il faut l'extraire du lait sortant de l'écumeuse ; on précipite alors à chaud (45 à 50°) la caséine par l'acide chlorhydrique étendu d'eau ; on peut aussi laisser la caséine se coaguler naturellement, sous l'influence des ferments lactiques à la température de la salle dans laquelle on opère soit 18 à 20 degrés.

Le produit ainsi obtenu est appelé « caillebote » il est séparé du petit lait ou sérum, lavé puis mis en sacs et expédié aux caséineries. Là elle est mise sous presse afin de l'égoutter et d'éliminer le sérum qu'elle peut encore contenir, réduite en morceaux on la fait sécher pendant 24 heures dans une étuve à courants d'air chaud, puis broyée et blutée elle se présente sous forme d'une poudre fine, blanche, inodore.

A Surgères, la première usine de caséinerie a été fondée en 1903 par le docteur Zirn, elle utilise la caillebote des coopératives des Charentes et du Poitou.

(1) Mesnil, *Industrie du beurre*. 1^{er} août 1899.

Les emplois de la caséine sont très nombreux : on obtient avec elle la « lactite », produit imitant l'ivoire, elle sert à fabriquer des règles, des coupe papier, des billes de billard, des boutons. La caséine débarrassée du phosphate de chaux qu'elle contient, donne la « galatithe » qui imite la corne et le celluloïd et sert à fabriquer des manches de parapluies, des peignes, des manches de brosse et une foule de menus objets imitant l'écaille.

La caséine est aussi employée au collage des vins, moins coûteuse que le blanc d'œuf, elle donne d'excellents résultats. Telles sont les principales utilisations de la caséine.

Etant donnée l'importance que cette industrie prend de jour en jour, plusieurs présidents de laiteries songent non plus seulement à fabriquer la caillebote, mais à extraire la caséine, soit dans des usines annexées aux laiteries, soit en réunissant les caillebotes de plusieurs laiteries qui seraient travaillées dans une grande caséinerie coopérative. Ce sont, à l'heure actuelle, des projets à peine ébauchés, il est assez difficile de prévoir quel avenir leur est réservé, il n'est pas douteux qu'une caséinerie coopérative est appelée à augmenter le bien-être répandu partout par les laiteries et il est souhaitable de la voir se constituer le plus tôt possible.

Le Personnel.

Le personnel extérieur des laiteries comprend les laitiers ou ramasseurs, ou encore courtiers. Ils vont recueil-

lir le lait des sociétaires, le plus souvent avec des véhicules non suspendus, recouverts d'une bâche, les côtés sont à claire-voie pour permettre une grande circulation d'air en été. Il serait désirable que le lait fut apporté sur des véhicules à ressorts ; dans plusieurs laiteries, notamment à Saint-Ouenne, ce système permet d'amener le lait dans de meilleures conditions. Le service des laitiers est mis en adjudication à tant par jour, par an, par litres, ou bien ils ont des appointements fixes et au dessus de telle quantité de lait apporté, on leur donne 0,01 par litre. Le nombre des laitiers varie de 5 à 20 suivant l'importance de la laiterie.

A ce sujet, le savant directeur (1) de la station et de l'école d'industrie laitière de Surgères, nous dit : « Un point capital et cependant généralement oublié est le rôle joué par les laitiers. Ces employés ou plutôt ces entrepreneurs de transports sont souvent mal recrutés et le système de l'adjudication est ici presque aussi déplorable que lorsqu'on l'applique au personnel de l'intérieur.

On oublie quel facteur considérable est le ramasseur dans le succès de nos laiteries. De lui dépendent en effet bien des conséquences heureuses ou malheureuses au point de vue de la réussite de la fabrication, du rendement, de la qualité du beurre, etc....

Sa diligence peut faire que le lait qu'il ramasse sera arrivé à l'usine une heure ou deux plus tôt.

(1) Article *Industrie du beurre*, 13 mars 1910, Dornic.

Il suffit de considérer certains laitiers pour juger ce qu'ils peuvent faire lorsqu'ils sont capables et consciencieux. La propreté douteuse des laits, leur degré d'altération avancée, la fraude même, tout peut être découvert à la longue par l'œil exercé d'un employé expérimenté.

Un laitier modèle peut être le dernier arrivant à la laiterie si sa tournée est très longue, mais c'est lui qui aura le moins de lait caillé ou plutôt il n'en aura jamais.

Qui peut juger de l'influence qu'un tel homme peut avoir dans sa tournée au point de vue des soins donnés au lait, de la propreté qui préside à ses opérations, influence justifiée par la crainte salutaire que la ménagère aura qu'on lui refuse son lait s'il n'a pas les qualités parfaites que ce liquide doit présenter.

.

Dès lors pourquoi ne choisit-on pas mieux ces serveurs ? Pourquoi les administrateurs de nos laiteries se laissent-ils tant séduire par la modicité du prix demandé au lieu de fixer eux-mêmes les émoluments à attribuer à chaque tournée et de choisir dans les postulants celui qui offre les meilleures garanties ? »

Le personnel intérieur d'une usine comprend généralement un directeur comptable, un contrôleur, un beurrier, un chauffeur. Une école professionnelle a été instituée à Surgères par le ministre de l'agriculture en 1906. Cette école a pour but de « former de bons ouvriers et directeurs gérants et comptables pour les laiteries industrielles ». Dans un article de l'industrie du beurre,

M. Dornic, le distingué directeur de l'école, nous dit au sujet de l'utilité d'une semblable création : « Pendant longtemps le personnel de nos laiteries mécaniques a été recruté au hasard et formé d'une façon beaucoup trop hâtive. Le choix d'un beurrier étant fait on l'adjoignait soit à un ancien, soit à la laiterie même, soit dans une autre usine ayant un personnel plus capable ou tout au moins produisant un beurre de meilleure marque ; de la sorte, l'esprit de routine régnait et règne encore parfois en maître absolu dans bien des laiteries. Aux instructions données avec tous les ménagements possibles pour ne pas froisser les susceptibilités, il n'était pas rare d'entendre un raisonnement qui signifiait : Je fais du beurre depuis 12 ou 13 ans et je dois savoir le faire. Et en vérité il est même extraordinaire qu'on ait pu arriver à d'aussi brillants résultats au point de vue fabrication avec des •moyens si imparfaits et un personnel totalement dépourvu d'instruction technique (1). »

En 1895 M. Martin, directeur de l'Ecole de laiterie de Mamirolle avait dû fournir, au Ministère de l'Agriculture, un rapport sur les laiteries coopératives du Sud-Ouest. Il concluait à la création d'une Ecole professionnelle étant donnée l'extension prise par les laiteries, et l'avenir qui leur était réservé. Deux ans plus tard, l'administration déléguait, dans les Charentes, un spécialiste de l'Ecole de Mamirolle avec résidence à Surgères. En 1900 l'adminis-

(1) Dornic, *Industrie du beurre*, pages 1 et 2, 22 juillet 1906.

tration créa la station d'industrie laitière ; mais ce n'est qu'en 1906 qu'une véritable école professionnelle était créée.

Les études durent une année ; l'enseignement, à la fois théorique et pratique, porte sur tout ce qui a trait à l'industrie laitière, la fromagerie exceptée, celle-ci ayant déjà ses écoles professionnelles de Mamirolle et de Poligny. Le travail d'une importante laiterie est exécuté par les élèves seuls ; guidés par un chef de pratique les élèves sont obligés d'assurer l'exécution de la besogne dans les meilleures conditions.

Il n'est pas douteux que l'Ecole de laiterie de Surgères, qui, sous la haute direction de M. Dornic a déjà donné à nos laiteries des ouvriers habiles, doublés de techniciens consommés, est appelée à rendre d'éminents services à l'industrie laitière.

Administration et fonctionnement des laiteries coopératives.

Toutes nos coopératives sont dirigées par un Conseil d'administration comprenant un président, un ou deux vice-présidents, un ou deux secrétaires nommés en Assemblée générale, puis de délégués à raison de 1 par 10 à 20 sociétaires ou fraction de 20. Les fonctions de président ne sont généralement pas rétribuées.

Le nombre des délégués est souvent trop élevé et comme le fait remarquer M. Roscray, il n'est pas toujours possible de faire une besogne utile dans les réu-

nions. Les présidents de laiterie et administrateurs ont souvent besoin dans leurs délicates fonctions de beaucoup de tact et d'un dévouement souvent assez peu justement apprécié. Ils doivent chaque jour lutter énergiquement contre la routine, dépenser une grande somme d'énergie et de patience pour montrer aux sociétaires la bonne voie à suivre, pour plaider en faveur de l'intérêt général de la société trop souvent méconnu. La réduction du nombre des délégués dans les réunions faciliterait beaucoup la tâche des administrateurs souvent impuissants à empêcher les discussions futiles et d'intérêt trop particulier.

Quant au personnel, nous verrons dans les monographies de quelle façon il est rétribué. Autrefois on donnait, dans certaines laiteries, les emplois de mécanicien, beurrier, etc., au moins offrant. Ce système, directement contraire aux intérêts des sociétés, n'est heureusement plus suivi.

Enfin les ramasseurs portent, sur des carnets de tournée, la quantité de lait reçu et le comptable en lait la relève par quinzaine ou par mois. Les sociétaires ont un livret qui est le double de celui du ramasseur sur lequel le laitier indique chaque jour la quantité de lait fourni par le sociétaire. Les sociétaires reçoivent tous les mois à la laiterie la somme afférente à l'apport de lait. Le règlement se fait aussi à domicile par le ramasseur d'après un bordereau dressé par le comptable. Le prix du lait est établi en déduisant, de la somme produite par la vente

du beurre et s'il y a lieu des sous-produits, le montant des frais de fabrication et de vente et dans quelques laiteries, si le litre de lait doit être payé 0 fr. 125, les fractions de centime sont retenues pour l'amortissement ; dans d'autres, les produits (porcherie, caillebote, etc.) sont affectés à l'amortissement. Ce système fut pratiqué à la laiterie de Saint-Hilaire-la-Palud. Le contrôle du lait est fait d'une manière très sérieuse. Toutes les laiteries possèdent l'acido-butyromètre Gerber qui permet de doser très rapidement et très exactement la richesse du lait en beurre. Le contrôle a lieu trois ou quatre fois par semaine ou comme à Beauvoir-sur-Niort, tous les jours. La fraude est sévèrement réprimée, de grosses amendes sont infligées aux fraudeurs, leur quotité est généralement laissée à l'appréciation du Conseil d'administration. Les cas de fraude, relativement peu nombreux qui se sont présentés, ont été punis d'amendes qui ont quelquefois dépassé 1.000 francs et même 1.200 francs. Le Conseil se prononce également sur l'expulsion du fraudeur. L'exclusion est quelquefois temporaire. On a vu des fraudeurs, exclus pour un certain temps, s'empresser, leur faute expiée, de revenir à la coopérative.

D'ailleurs, en dehors de la surveillance pour ainsi dire officielle, il y a aussi cette sorte de surveillance occulte exercée par chaque sociétaire sur son voisin. Les sociétaires se connaissent tous, les rendements de leurs animaux sont aussi connus, et il est dès lors difficile de

passer à travers toutes les mailles des filets tendus aux fraudeurs.

D'une manière générale, l'ensemble des laiteries est satisfaisant à ce point de vue. Il y a toujours quelques cas, mais assez rares. D'ailleurs, les sociétaires comprennent de plus en plus leurs intérêts et qu'en fraudant ils se donnent d'une main pour se voler de l'autre.

Assurances contre la mortalité du bétail et contre les accidents agricoles.

Pour donner une idée complète des laiteries coopératives, il convient enfin d'examiner brièvement les diverses caisses d'assurances qui fonctionnent actuellement dans nos coopératives.

Par ordre d'ancienneté ce sont les mutuelles contre la mortalité du bétail qui ont été d'abord fondées, quelques-unes aussi anciennes que la plupart des sociétés où elles fonctionnent. En 1900, 16 sociétés sur 36 possédaient leur caisse d'assurance contre la mortalité du bétail, et donnaient, après estimation faite par un expert délégué à ce soin, 75 à 80 % de la valeur de la bête. Actuellement un plus grand nombre de caisses fonctionnent, trente environ, et comme nous le verrons dans les monographies, il existe des caisses cantonales, communales auxquelles étaient affiliés les sociétaires avant la fondation de la laiterie, et qui, par suite, n'avaient pas besoin

d'une caisse de Société. Aujourd'hui, les assurances donnent davantage au sinistré et les remboursements atteignent jusqu'à 90 %. En réalité le cultivateur ne perd plus rien, la bête étant estimée très souvent au dessus de sa valeur ; il s'ensuit souvent que 90 % de l'estimation faite, paie la valeur exacte de l'animal.

Enfin, en 1909, une caisse d'assurance mutuelle contre les accidents agricoles a été créée par l'association centrale des laiteries. C'est à M. Rouvier, président de l'association, que revient l'honneur de cette heureuse initiative. Nous nous bornerons au sujet de cette caisse à quelques indications essentielles, il serait trop long d'en exposer les statuts.

L'assurance a commencé à fonctionner le 1^{er} août 1909. Pour y adhérer il faut être sociétaire d'une laiterie. Le cultivateur adhérent assure son personnel agricole ordinaire et de fortune. L'assurance garantit tous les accidents se rattachant au travail et à l'exercice de la profession agricole. Sont naturellement exclus les accidents prévus par la loi du 30 juin 1899. (Battage à la vapeur). Les accidents dus à la foudre en dehors du travail sont indemnisés. La caisse garantit les assurés contre les conséquences des accidents dont ils sont responsables vis-à-vis des tiers en vertu du droit commun.

L'assuré en souscrivant sa police déclare le nombre d'hectares qu'il possède, car la prime qu'il doit payer pour alimenter la caisse est de 0 fr. 50 par hectare sans pouvoir être inférieure à 2 fr. 50.

Les indemnités allouées, s'échelonnent entre 1.000 et 4.000 francs et les indemnités journalières entre 3 francs pour les mois d'été et 1 franc pour les mois d'hiver.

La caisse constitue une seule assurance avec sa caisse centrale au siège de l'association centrale : chaque laiterie de l'association forme une section pour laquelle la laiterie remplit le rôle d'agent ; elle recueille les adhésions, les primes à recouvrer, elle règle les incapacités temporaires de courte durée.

Par l'extrait du compte rendu de M. Rouvier, sur les opérations de la caisse pendant une partie du premier exercice de son fonctionnement (1^{er} août 1909, 1^{er} avril 1910), on peut voir à quel brillant succès est appelée cette organisation.

Total des accidents survenus : 146.

Accidents de 20 jours au maximum : 126.

Accidents au dessus de 20 jours : 20.

Payé aux accidentés : 4.078 fr. 10.

Payé aux médecins 262 fr. 40.

Somme approximative pour les accidents à régler :
4.500 francs.

Frais généraux : 2.283 fr. 65.

Sommes encaissées 13.899 fr. 85.

Reliquat : 1.568 fr. 20.

Nombre d'assurés libres : 5.663 dont 924 en 1910.

Nombre d'hectares : 72.214 dont 12.434 en 1910.

Nombre de membres expectants : 871 dont 73 en 1910.

Nombre d'hectares expectants : 21.339 dont 2.239 en 1910.

Nombre de sections : 106 dont 10 en 1910.

A la suite de son rapport M. Rouvier proposait de n'assurer les mineurs contre les accidents agricoles qu'à partir de l'âge de 12 ans : qu'il ne serait pas payé d'indemnité pour incapacité de travail, les dimanches et jours de fête qui ne sont pas des journées de travail effectif.

M. Rouvier ajoutait : « Dans cette vaste entreprise où nous voulons faire prédominer la justice et l'équité nous rencontrons des courants très inégaux mais que nous devons signaler. Le plus important et le plus dangereux pour nous, est celui que forment tous les gens qui ne voient dans l'assurance que le prétexte d'un bénéfice, que l'occasion de soutirer plus d'argent de la société. Ce n'est qu'une manifestation de l'égoïsme des personnes. C'est à y veiller que nous convions nos présidents de section, et il faut que leur sévérité, dès le début, ne laisse aucune place aux tentatives même détournées.

Nous n'assurons que les accidents agricoles et il est vraiment indigne de venir nous demander une indemnité et de nous présenter des notes de médecins et de pharmaciens pour tous les accidents habituels survenus en dehors de la culture, auxquels personne n'échappe, l'oisif, le promeneur, le rentier...

L'autre courant, très faible malheureusement, est formé par les gens consciencieux qui hésitent à profiter d'un droit quand ils croient qu'il y a exagération et qui,

devant l'intérêt général, oublient facilement leur intérêt particulier et sont prêts à le sacrifier...

Une œuvre aussi vaste ne peut être du premier coup sur pied ; chaque jour amène la découverte de petites imperfections qu'il faudra faire disparaître, de petites ou grosses difficultés qu'il faudra surmonter, telles que les questions de résiliations des anciennes polices.

Mais nous savons qu'elle répond à un besoin de nos laborieuses et honnêtes populations agricoles. C'est pourquoi nous aurons bien mérité de l'agriculture dans notre région en la faisant sûrement aboutir. »

Association centrale des laiteries coopératives des Charentes et du Poitou.

La création de cette association remonte au 8 mai 1893. Jusqu'en 1899 l'association se bornait à acheter pour le compte des laiteries, l'huile, le charbon, le calicot ; mais à partir de cette date, elle élargit le cercle de ses opérations en même temps que le nombre de ses affiliés augmentait. En 1900, 87 laiteries représentant plus de 50.000 membres, faisaient partie de l'association : on conçoit que l'association était devenue une force considérable au service des petits cultivateurs. Elle se proposa comme but de veiller aux intérêts généraux des sociétés adhérentes, de les aider dans leur développement, de faciliter leurs relations industrielles et commerciales. D'appuyer

leurs réclamations auprès des pouvoirs publics ou des grandes administrations, publiques ou privées, de centraliser les demandes de charbon, briquettes, calicots, papier, paillons, ficelle et autres objets d'un emploi journalier par les sociétés.

L'association centrale établit aussi un service de transport de beurre par wagons réfrigérés en été et chauffés s'il est utile en hiver. Actuellement, 15 wagons réfrigérés circulent au service des laiteries de l'association centrale. La plus-value acquise par ce mode de transport a atteint de 5 à 15 francs par 100 kilos de beurre. C'est à M. Rouvier, sénateur des Charentes, et à M. Dornic, directeur de l'école de laiterie, que revient l'honneur de cette heureuse initiative.

Pour donner une idée de la puissance actuelle de l'association centrale des laiteries des Charentes et du Poitou, il nous suffira de donner un extrait du rapport de M. Rouvier président, sur la situation actuelle de cette société.

« De 115 sociétés lors de la dernière assemblée générale notre nombre s'est élevé à 119 par l'admission des coopératives suivantes : Bléré (Indre-et-Loire), Sainte-Radégonde de Courant (Charente-Inférieure), Les Rivières, de Beauvais-sur-Matha (Charente-Inférieure), Le Pal-luau (Deux-Sèvres).

Sans comprendre ces quatre nouvelles sociétés, notre syndicat a produit en 1909, 282 millions de litres de lait dont :

104 millions dans les Deux-Sèvres.

79 millions dans la Charente-Inférieure.

45 millions dans la Vendée.

54 millions pour les autres départements.

En beurre la production a été de :

3.154.000 kilos pour les Deux-Sèvres.

3.577.000 — pour la Charente-Inférieure.

2.141.000 — pour la Vendée.

2.540.000 — pour les autres départements, soit un total de :

13.412.000 — donnant un rendement général moyen annuel de 21 l. 1 au kilo et respectivement 20 l. 2 pour les Deux-Sèvres (minimum 18 l. 45, maximum 21 l. 84); 22 l. 1 pour la Charente-Inférieure (minimum 20 l. 05, maximum 24 l. 3); 21 l. 2 pour les autres départements (minimum 19 l. 2, maximum 23 l. 1).

Le total des sociétaires groupés par le syndicat est de :

69. 813 cultivateurs possesseurs de 174.689 vaches laitières, dont :

25.982 sociétaires pour les Deux-Sèvres.

18.536 — la Charente-Inférieure.

11.029 — la Vendée.

14.266 -- les autres départements.

Le rendement moyen de chaque vache a été par conséquent de 1.614 litres et sa production annuelle en beurre de 76 kilos.

Ces chiffres ne peuvent être considérés que comme approximations, mais ils donnent néanmoins une idée de

l'importance de notre industrie et de son développement croissant. On pourrait ajouter qu'ils constituent le meilleur critérium de la situation prospère de la culture dans notre région.

Une innovation due à votre initiative est la création d'une fabrique de glace. J'ai le plaisir de vous annoncer que cette installation est en très bonne voie d'exécution. Les bâtiments sont terminés et certains appareils sont déjà sur place. »

Actuellement l'usine, en fournissant aux besoins de l'association, alimente en glace la moitié de l'association : beaucoup de laiteries n'ayant pas de machine frigorifique. Ces laiteries, peuvent de la sorte, utiliser la glace dans la fabrication sans payer très cher (20 francs la tonne, glace stérilisée 25 francs).

Enfin l'association centrale a créé, comme nous l'avons vu précédemment, la caisse d'assurance mutuelle contre les accidents agricoles. Etant donné l'avantage considérable qu'ont trouvé les sociétaires dans cette organisation, le succès de cette caisse mutuelle ne s'est pas fait attendre et on peut s'en rendre compte par les résultats du premier exercice.

**Liste des laiteries formant l'association centrale de laiteries
coopératives des Charentes et du Poitou.**

Charente-Inférieure.

Aigrefeuille.	Muron.
Anais.	Méré.
Andilly-les-Marais.	Pérignac.
Asnières.	Port-d'Enveaux.
Aulnay-de-Saintonge.	St-Agnan-les-Marais.
Belluire.	St-Hilaire-de-Villefranche.
Bois-Hardy.	St-Jean-de-Liversay.
Bords.	St-Laurent-de-la-Prée.
Chadenac.	St-Mard.
Challé.	St-Martin-de-la-Coudre.
Clavette.	Ste-Radégonde-de-Courant.
Courçon-d'Aunis.	Ste-Soulle.
Craillaban.	Surgères.
Ecoyex.	Tangon.
Fompatour.	Thairé-d'Aunais.
Fontaine-des-Veuves.	Tonnay-Boutonne.
L Ronde.	Vaudré.
Landes.	Verrines.
Les Rivières.	Vervant.
Matha.	Villeneuve-la-Comtesse.
Migré.	Vouhé.
Montils-les-Colombiers.	

Charente.

Baignes-Ste-Radégonde.	Ste-Sévère.
Basleville sur-Aigres.	Villefagnan
Le Souterrain-de-Courbillac	

Vendée.

Champagné-les-Marais.	Maillezais.
Corps.	Mareuil-sur-Lay.
Damvix.	Nallier.
Gué-Vouillé.	Nueil-sur-l'Antize.
Le Langon.	Les Oulmes.
Lhermenault.	Ste-Hermine.
l'Ile d'Elbe.	St-Michel-en-l'Herm.
Le Mazeau.	Ste-Radégonde-des-Voyers.

Vienne.

Agramont.	Gençay.
Chauvigny.	La Mélusine.
Dangers.	Les Ormes.

Indre-et-Loire.

Bléré.	Ligueuil.
Chinon.	Régnac.

Maine-et-Loire.

Montfaucon.	Nindres.
Cléré.	Tournon-St-Martin.

Loire-Inférieure.

Fresnay.	Bourgneuf-en-Ré.
----------	------------------

Deux-Sèvres.

Arçais.	Le Bourdet.
Ardin.	Brioux-sur-Boutonne.
Beauvoir-sur-Niort.	Celles-sur-Belle.

Chail.	Prahecq.
Chef-Boutonne.	Prin-Deyrançon.
Chizé.	Périgné.
Coulon.	Saivre-Castarie.
La Crèche.	Sansais.
Echiré.	Soignon.
Epannes.	St-Christophe-sur-Roc.
Frontenay-Rohan-Rohan.	St-Georges-de-Rex.
Lezay.	St-Hilaire-la-Palud.
Magné.	St-Loup-sur-Thouet.
Massais.	St-Maxime.
Mauzé-sur-le-Mignon.	Ste-Ouenne.
La Mothe-Ste-Héray.	St-Varent.
Mougon.	Taizé.
Moncoutant.	Usseau.
Mazières-en-Gâtine.	Vallaus.
Le Palluau.	Le Vanneau.
Pamplie.	Vouillé.

Argenton-l'Eglise (en voie de formation)

DEUXIÈME PARTIE

MONOGRAPHIE DES LAITERIES COOPÉRATIVES DES DEUX-SÈVRES

Les renseignements que nous donnons dans ces monographies succinctes ne se rapportent qu'aux opérations du dernier exercice (1908-1909) de nos coopératives.

En ce qui concerne les laiteries que nous n'avons pas pu visiter, nous exposons les renseignements tels que MM. les Présidents de laiterie ont eu l'obligeance de nous fournir et pour lesquels nous leur exprimons toute notre reconnaissance.

Laiteries situées dans l'arrondissement de Niort.

Laiterie d'Arçais.

Créée en 1891, la laiterie d'Arçais est située à 2 kilomètres de la gare d'Arçais.

En 1899, le nombre des sociétaires était de 215, possédant 630 vaches ; en 1909, les sociétaires ne sont plus que 180, mais ils possèdent 654 vaches.

Les bâtiments comprennent 3 pièces : la salle de la machine à vapeur, la salle d'écémage et de fabrication, le bureau.

Le matériel est comme dans toutes les autres laiteries, c'est-à-dire modifié selon les perfectionnements apportés dans la fabrication du beurre.

Le nombre de litres de lait ramassés en 1893 a été de 970.320 litres qui a donné 48.540 kilos de beurre vendu au prix moyen de 3 fr. 08 le kilo. Le rendement moyen en beurre était à cette époque de 19 litres 93 au kilo.

Pendant l'exercice 1908-1909 il a été apporté 1.003.484 litres de lait qui ont produit 49.168 k. 750, soit un rendement de 20 litres 86. Le beurre a été vendu aux Halles Centrales au prix moyen de 2 fr. 57. En 1908-1909 le lait a été payé en moyenne 0 fr. 1195 le litre aux sociétaires qui ont encaissé 123.101 fr. 93.

Le personnel de la laiterie comprend 4 employés à l'intérieur savoir : un chauffeur, un beurrier, un directeur-comptable, un camionneur ; le personnel extérieur comprend 3 ramasseurs.

Les frais généraux et les employés coûtent par an à la société 9.233 fr. 96.

Les frais de transport s'élèvent à 0 fr. 40 par kilo. Les frais d'emballage à 0 fr. 50 par 10 kilos.

La commission des mandataires s'élève à 3 0/0 du prix de vente.

Le petit-lait vendu aux sociétaires pour une partie a produit 3.846 fr. 89 pendant le dernier exercice ; le reste

du petit-lait savoir : 66.920 litres est employé à la caséinerie (caillebote) annexée à la laiterie.

La caillebote a été vendue 7.416 fr. 23. Le résidu de la fabrication ou sérum est retourné gratuitement aux sociétaires qui le mélangent à des farines de seigle ou d'orge ou à des pommes de terre et l'utilisent pour l'alimentation des porcs.

Les vaches des sociétaires sont en partie de race Parthenaise et de Maraichine et de leurs dérivés. Un concours cantonal est organisé pour primer les animaux de race pure.

La laiterie d'Arçais, construite hâtivement au début où l'industrie laitière n'était pas développée, est mal placée. Elle n'a pas d'eau en quantité suffisante et celle-ci est de plus beaucoup trop calcaire.

Il y a entre sociétaires une assurance contre la mortalité du bétail. Il existe aussi une assurance contre les accidents agricoles qui est celle de l'association centrale des coopératives.

Laiterie d'Uzelet (Ardin).

Créée le 1^{er} juin 1897, elle est située à 300 mètres d'Ardin et à 4 kilomètres de la gare de Coulonges, sur l'Antize.

Elle comptait en 1900 877 sociétaires ; actuellement (1910) 1.043 cultivateurs possédant environ 3.000 vaches adhérent à la coopérative d'Uzelet.

Les bâtiments comprennent une salle pour la chau-

dière, la machine fixe et les engrenages de la roue hydraulique (la laiterie d'Uzelet s'élève sur l'emplacement d'un ancien moulin); un emplacement spécial pour la roue hydraulique, une salle pour l'écémage, une pour le barattage, une autre pour le malaxeur, une cave pour déposer le beurre jusqu'au moment de l'expédition.

Toutes ces salles sont placées les unes à la suite des autres et l'arbre de transmission va d'un bout à l'autre de la laiterie.

Le matériel est très perfectionné et tous instruments et machines sont en double.

Le barattage, le malaxage et le mouvement des pompes fonctionnent par la roue hydraulique. L'eau nécessaire est fournie par une source qui produit 3.000 litres à l'heure.

L'écémage du lait commence à 6 heures du matin en été et à 8 heures en hiver.

La crème est ensuite conservée dans une cave spécialement aménagée ayant une température moyenne de 12 à 14 degrés.

La quantité de lait fournie en 1899 a été 2.845.000 litres, la quantité de beurre obtenu 208.000 kilos.

En 1909, la laiterie a travaillé 4.949.986 litres de lait et a fabriqué 241.095 kilos de beurre, soit un rendement moyen de 20 lit. 33. Le beurre est vendu en moyenne 2 fr. 764 le kilo et le litre de lait est payé en moyenne 0,1284 aux sociétaires.

Toutes les vaches qui approvisionnent la laiterie appartiennent à la race parthenaise.

Une partie des associés est assurée contre les accidents agricoles à la caisse de l'association centrale.

Le lait écrémé est entièrement retourné aux sociétaires.

Laiterie de Beauvoir.

A commencé à fonctionner le 1^{er} janvier 1890. Elle est située à 600 mètres de la gare.

En 1895, le nombre des associés était de 700, en 1899 de 850. Actuellement, 638 sociétaires donnent le lait de 2.025 vaches qu'ils possèdent.

Les bâtiments comprennent : 1° la chaufferie ; 2° la salle des écrémeuses ; 3° la salle de la préparation du beurre ; 4° le bureau.

Le matériel a été complètement changé et est actuellement très perfectionné : il comprend 2 barattes, 4 Alfa-Laval, 1 malaxeur retourneur nouvellement installé. La laiterie possède des écrémeuses Alfa-Laval depuis sa fondation. Elle n'a cependant pas de machine frigorifique et doit faire venir la glace de la fabrique de l'association centrale de Surgères.

La laiterie est alimentée par une eau de bonne qualité et en quantité abondante.

Le nombre de litres de lait travaillés en 1894 a été de 1.779,380 ; la quantité de beurre obtenu de 88.524 kilos vendus à 2 fr. 60 en moyenne et donnant un rendement moyen de 19 lit. 96.

En 1909, le nombre de litres de lait ramassés a été de 3.236.887 ; la quantité de beurre produit 151.488 kil. 250, soit un rendement de 21 lit. 19. Le beurre a été vendu au prix moyen de 2 fr. 70 et le lait a été payé en moyenne 0 fr. 1166 aux sociétaires.

Le personnel de la laiterie comprend 6 employés à l'intérieur payés au total 5.560 francs l'an et 14 ramasseurs qui coûtent 13.095 francs par an.

Les frais de transport par 100 kilos s'élèvent à 9 fr. 88 ; pour 1909, les frais d'emballage ont été de 2.330 fr. 55.

Le beurre est principalement vendu à Paris par des mandataires qui ont une commission de 3 0/0.

Le petit lait, actuellement retourné aux sociétaires sera sans doute, dans un avenir prochain, utilisé pour la fabrication de la caillebote. On parle même d'installer une caséinerie complète à Beauvoir.

Les vaches se répartissent en trois races : Parthenaise, Durham et Normande. Aucun effort n'est fait pour la sélection et l'amélioration des races. Les sociétaires font des croisements défectueux et recherchent surtout les vaches à grands rendements en lait, quand ils devraient choisir les vaches à grands rendements en beurre.

La société est assurée contre les accidents agricoles (association centrale) et il existe une assurance contre la mortalité du bétail entre les sociétaires.

Laiterie du Bourdet.

La laiterie du Bourdet a été créée en 1889 ; c'est une

des premières laiteries fondées dans les Deux-Sèvres. Elle est située à 3 kil. 500 de la gare d'Eponnes. Elle comptait 550 sociétaires en 1896; actuellement, elle n'en a plus que 132, possédant 425 vaches.

L'engagement des sociétaires arrivant à expiration le 22 novembre 1905, la société a été réduite à 132 membres par suite du départ d'un grand nombre de sociétaires qui sont allés, ceux de Rochénard, grossir le nombre des sociétaires de la laiterie d'Eponnes.

D'après les chiffres qu'a bien voulu nous communiquer M. le président, la laiterie reçoit environ 70.000 litres de lait par mois, ce qui donnerait 840.000 litres par an. Jusqu'au mois de juillet 1910, le litre de lait a été payé en moyenne 0 fr. 115; 1/10 du petit-lait depuis le mois de mars 1910 est retourné aux sociétaires; le reste, depuis cette époque, est converti en caséine (caillebote). La porcherie, auparavant annexée à la laiterie, n'existe plus.

Les bâtiments de la laiterie comprennent la salle de la machine, la salle de fabrication, le bureau, la chambre d'emballage, le hangar.

Le matériel a été modifié quant aux écrémeuses et au barattage qui sont actuellement d'un modèle nouveau. La glace employée à la laiterie est achetée à la fabrique de l'association centrale.

Le personnel de la laiterie comprend 3 ramasseurs payés chacun 2 francs par jour, un comptable, un beurrier et un chauffeur.

Le beurre est vendu à Paris par mandataires au prix moyen de 2 fr. 85.

Les employés sont assurés contre les accidents agricoles. De plus il existe au Bourdet une assurance contre la mortalité du bétail.

Laiterie de Coulon.

La laiterie de Coulon fondée en 1891 est située à 5 kilomètres de la gare et à 500 mètres du bourg.

Le nombre des sociétaires était en 1899 de 750 ; il est actuellement de 721 possédant 1439 vaches.

Les bâtiments comprennent : la salle du moteur, la salle d'écémage, un bureau, un hangar pour la réception du lait. Une salle de délibération est au premier étage. Les étages surélevés donneraient air et lumière qui manquent. Le matériel a complètement été renouvelé depuis la fondation quant aux écrémeuses, malaxeur ; une chambre froide a été construite ; on a installé une machine frigorifique.

Le personnel comprend 5 employés et 14 ramasseurs ayant un parcours de 15 kilomètres chacun environ. Le traitement des employés a été de 5.700 francs pour 1909 et celui des ramasseurs de 19.527 fr. 05.

3.000.000 de litres de lait ont été apportés à la laiterie en 1895 et ont donné 146.225 kilos de beurre. Du premier janvier 1909 au premier janvier 1910, 3.415.900 litres de lait ont été travaillé à la laiterie et ont donné 169.352 k. 250, soit un rendement moyen de 20 l. 17.

Le lait a été payé en moyenne 0 fr. 4339 aux sociétaires. Le beurre vendu à Paris, Libourne et au détail a atteint le prix moyen de 2 fr. 69. Les frais de transport et d'emballage sont de 31 fr. 064 par 100 kilos.

Le petit-lait est en partie rendu aux sociétaires ; le reste est utilisé pour la fabrique de caséine (caillebote) annexée à l'usine. Le résidu de la fabrication de la caillebote, le sérum est vendu à un industriel qui entretient une porcherie à son compte.

On obtient environ 3 kilos de caillebote pour 100 litres de petit-lait.

Les vaches appartiennent à des races très diverses. Nul effort n'est fait pour la sélection et l'amélioration des laitières.

Les sociétaires sont assurés contre la mortalité de leurs bestiaux par une assurance communale. Les laitiers et employés sont assurés contre les accidents agricoles.

Laiterie de la Crèche.

La laiterie coopérative de la Crèche a été créé en 1889, et transformée en coopérative en 1893. En 1903, la laiterie a été reconstruite auprès d'une source très abondante et munie au fur et à mesure de leur création des appareils les plus perfectionnés. C'est une des laiteries des Deux-Sèvres des micux intallées.

Le nombre des sociétaires était de 700 en 1895 qui possédaient 900 vaches. Il est actuellement de 850 possédant un troupeau de 2.490 vaches.

ANNÉES	LAIT REQU	BEURRE produit	RENDEMENTS moyens	PRIX obtenus	PRIX MOYEN du kilo net	PRIX d'un litre de lait
1893-1894.....	1.291.944 ¹	63.337 ^k	20 39	454.036 ^r	2 90	0 13
1894-1895.....	2.299.429	112.639	20 27	279.132	2 45	0 115
1895-1896.....	2.489.906	123.195	20 25	318.240	2 59	0 115
1896-1897.....	2.803.479	144.287	19 44	376.410	2 62	0 118
1897-1898.....	3 000.847	155.937	19 17	370.633	2 40	0 11
1898-1899.....	2.893.012	148.422	19 43	393.359	2 66	0 42
1899-1900.....	2.907.289	151.741	19 16	420.332	2 77	0 128
1900-1901.....	2.870.555	149.037	19 26	453.677	3 05	0 145
1901-1902.....	3.245.029	172.195	18 84	500.253	2 91	0 137
1902-1903.....	3.649.693	197.716	18 45	528.975	2 68	0 13
TOTAUX.....	27.454.183	1.418.176	19 46	3.825.047	2 70	0 125
MOYENNES.....						

Le matériel comprend 3 écrémeuses Alfa-Laval, 2 barattes, 1 malaxeur, une machine frigorifique.

Le personnel intérieur de la laiterie comprend un directeur-comptable, un contrôleur, un chauffeur-écrémeur, un beurrier, un aide-beurrier qui a coûté 7.747 fr. 65 en 1909. Les ramasseurs qui sont au nombre de 20 ont reçu 32.712 fr. 40 en 1909.

Les opérations de la laiterie pendant les 10 premières années sont indiquées dans le tableau ci-contre, du 1^{er} avril 1893 au 1^{er} avril 1903, époque à laquelle la laiterie a été transformée.

Depuis la transformation de la laiterie, ses opérations ont été les suivantes, de 1903 à 1910.

Qu'il s'agisse du lait reçu, du beurre produit, du rendement moyen, du prix du beurre, du prix du litre de lait payé aux sociétaires, nous voyons pour la laiterie de la Crèche un progrès constant. Il ne faut pas oublier que le dernier tableau ne résume les opérations de la laiterie que pour les sept dernières années tandis que le premier porte sur les dix premières années du fonctionnement de la coopérative.

Ce magnifique résultat est certainement dû [à l'esprit coopératif très développé des sociétaires qui ont le sens très exact et de leurs intérêts propres et des intérêts généraux de la société.

Les sociétaires de la laiterie de la Crèche ont un moyen très simple de sélectionner et d'améliorer la race de leurs laitières : Après avoir établi un rendement moyen de lait

ANNÉES	CAPI REÇU	RECEPTE produit	RENDEMENTS moyens	PRIX obtenus	PRIX MOYEN du kilo net	PRIX du litre net
1903-1904	3 934 468	208 213	18 90	552,603 28	2 654	0 12
1904-1905...	3 371 258	177 465	19 "	505,462 85	2 85	0 132
1905-1906	3 587 983	200 158	18 92	571,045 51	2 852	0 134
1906-1907	3 719 533	197 159	18 86	621,793 46	3 154	0 1497
1907-1908...	3 719 465	197 952	18 80	609,664 43	3 68	0 1468
1908-1909	3 984 890	214 398	18 58	658,836 92	3 073	0 1483
1909-1910.....	4 419 065	236 274	18 70	803,104 64	2 975	0 143
TOTAUX...	26 465 662	1 331 599		4 222 511 40		
MOYENNES.....			18 82		2 95	0 1391

en beurre pour une année, le chiffre obtenu sert pour l'année suivante de guide pour éliminer de la société toutes les vaches qui n'atteignent pas ce chiffre. Toutes les vaches appartiennent à la race Parthenaise.

Les sociétaires sont assurés pour leurs bestiaux à une assurance communale.

Les employés et laitiers de l'association sont assurés contre les accidents agricoles (association centrale).

Le petit-lait est retourné aux sociétaires.

Les frais de transport par 100 kilos s'élèvent à 9 fr. 50. Les frais d'emballage à 0 fr. 45 par motte de 10 kilos. Le beurre a été vendu en moyenne 2 fr. 975 en 1909-1910 aux Halles Centrales par mandataires ayant une commission de 3 %.

Laiterie d'Echiré.

La laiterie d'Echiré a commencé à fonctionner comme laiterie industrielle en 1891, elle a été transformée en coopérative en 1894.

En 1895, elle comptait 514 adhérents possédant 1680 vaches ; actuellement 759 sociétaires travaillent en commun le lait de 1895 vaches.

Les bâtiments ont été complètement reconstruits en 1910 et ont été inaugurés le dimanche 29 mai. C'est comme le disait M. Rouvier sénateur, président de l'association centrale un « véritable palais de la beurrie. » L'usine est située sur les bords de la Sèvre très pittoresque à Echiré ; elle comprend la salle du moteur, la

salle de fabrication du beurre, dont les murs sont tapissés de carreaux blancs de céramique et le sol est fait de mosaïque. Les larges fenêtres éclairent et aèrent cette salle magnifique où s'alignent quatre écrémeuses Alfa-Laval, deux barattes Simon, un malaxeur-retourneur et une machine frigorifique. Pas la moindre odeur désagréable ne vient offusquer le visiteur. L'ensemble donne l'impression d'élégance, de luxe, de propreté.

La chambre à crème puis la chambre à beurre très isolées par des murs épais sont extrêmement froides. Un très grand bureau sert aussi de salle de réunion. A l'extérieur un vaste hangar où est reçu le lait des sociétaires,

Enfin, il y a les locaux affectés à la coopérative pour le ramassage et la vente des œufs, institution annexée à la beurrerie et qui fonctionne avec plein succès depuis septembre 1909.

Les bâtiments et l'installation du matériel ont coûté 130.000 francs. Sur cette somme la société a fait appel aux avances de l'Etat consenties par la loi de 1906 pour une somme de 80.000 francs prêtés pour 10 ans à 2 % d'intérêts; 50.000 francs ont été apportés par les sociétaires.

En 1900, la coopérative d'Echiré a travaillé 2.190.000 litres de lait et a produit 108.000 kilos de beurre, vendu en moyenne 2 fr. 90 le kilo. Le rendement moyen a été de 20 l. 25. Du 1^{er} juin 1908 jusqu'au 31 mai 1909, date de l'inauguration de la nouvelle usine, la laiterie a reçu 3.118.067 litres de lait; a fabriqué 162.723 kilos de

beurre, vendu en moyenne 3 fr. 425 le kilo. Le rendement moyen a été de 19 l. 16. Le litre de lait a été payé en moyenne 0 fr. 1422 aux sociétaires qui ont encaissé la somme de 443.645 fr. 73.

Le personnel comprend 5 employés payés en 1908-1909, 8.067 fr. 25 et quatorze laitiers ont reçu pendant le dernier exercice la somme de 25.012 fr. 40.

Les frais de fabrication et d'entretien se sont élevés pour le même exercice à la somme de 17.269 fr. 90, le prix de revient au kilo est de 0 fr. 309.

Les frais de transport par 100 kilos sont de 9 fr. 30, le camionneur en plus.

Les frais d'emballage, paniers et paillons sont de 0 fr. 20 le 100. La Commission des mandataires est de 3 0/0.

Le petit-lait est retourné aux sociétaires en quantité égale à la quantité de lait fourni.

Un concours beurrier est organisé par la laiterie, 900 fr. sont distribués aux meilleures laitières. Les vaches appartiennent entièrement à la race Parthenaise.

Deux assurances, l'une contre la mortalité du bétail, l'autre contre les accidents agricoles fonctionnent à la laiterie d'Echiré.

Laiterie d'Epannes.

La laiterie d'Epannes située à 500 mètres de la gare a été créée en 1899 pour dix ans. Pendant cette période décennale qui expirait en 1909, le nombre de sociétaires a varié entre 130 et 140 et le nombre de vaches a été envi-

ron de 370. L'engagement décennal ayant pris fin, la Société s'est reformée sur de nouvelles bases, avec une augmentation de 80 sociétaires venus de la Rochénard et dont l'engagement à la laiterie du Bourdet était à terme, Actuellement, le nombre de sociétaires est de 220 et le nombre de vaches de 693.

Des travaux d'agrandissement et de réfection des bâtiments sont actuellement en cours par suite de l'augmentation récente du nombre des sociétaires.

Le matériel d'écémage a été complètement transformé. Les petites Alfa-Laval d'un débit de 3 à 600 litres à l'heure ont été remplacées par une grande Alfa-Laval et une Baltic. Il n'y a pas de machine frigorifique.

L'eau d'une température de 12 à 13 degrés se trouve sur place et est d'une saveur agréable et en abondance.

Le personnel comprend 3 employés à l'intérieur payés deux francs par jour chacun et 4 ramasseurs qui apportent le lait dès 7 h. 1/2 le matin ce qui permet d'amener le lait à l'usine dans d'excellentes conditions. Les ramasseurs gagnent 2 fr. 55 par jour.

Le nombre de litres de lait ramassé en 1909 a été de 737.840, le beurre obtenu 36.111 kilos. Le prix moyen du beurre vendu à Paris a été de 2 fr. 658 le kilo. Le petit-lait est retourné aux sociétaires et la laiterie leur a payé 0 fr. 115 le litre de lait. La commission des mandataires est de 30/0.

Les vaches appartiennent à des races très diverses. Le

rendement moyen est de 20 litres 98 pour 1909. Aucun effort n'est fait pour l'amélioration des races.

Les frais de transport par 100 kilos sont de 11 fr. 20.

Les frais d'emballage par 100 kilos sont de 3 fr. 53.

Un contrôleur passe quatre fois par semaine aux jours choisis par lui.

Depuis le premier avril l'assurance contre les accidents agricoles fonctionne à la laiterie d'Epannes.

Une assurance contre la mortalité du bétail constituée entre les sociétaires paye 80 0/0 de la valeur des animaux.

Laiterie de Frontenay-Rohan. Rohan.

Il y avait deux coopératives à Frontenay-Rohan-Rohan, l'une créée en 1890, l'autre en 1897. Depuis 1906 elles ne forment qu'une même Société. L'usine est située à un kilomètre de la gare au lieu dit : « La Fontaine de la mariée » ; l'eau y est très abondante et de qualité excellente.

Le matériel se compose de 3 écrémeuses : 2 Alfa-Laval et une Astra-Laval modèle 1909. Il n'y a pas d'appareil frigorifique, c'est un perfectionnement à réaliser.

Le nombre des sociétaires est de 250 possédant 750 vaches qui ont donné 1.037.266 litres de lait pendant le dernier exercice.

Le lait a été payé en moyenne 0 fr. 42 aux sociétaires. Le kilo de beurre a été vendu au prix moyen de 2 fr. 62 aux Halles Centrales.

Le personnel comprend 4 employés qui reçoivent au

total 260 fr. par mois, et 6 ramasseurs payés 480 fr. par mois.

Les 750 vaches qui alimentent la laiterie appartiennent aux races Parthenaise, maraichine et a des croisements de Durham et Normand. Les vaches qui ne donnent pas 35 grammes de matières grasses par litre sont exclues de la Société. Il s'est trouvé qu'un sociétaire possédait une vache qui ne donnait qu'un kilogramme de beurre par 50 litres de lait !

Les Sociétaires ont formé une assurance mutuelle contre la mortalité de leurs bestiaux ; elle paye 80 0/0. Il existe également une assurance contre les accidents agricoles (association centrale).

Laiterie de Magné.

La coopérative de Magné a été créée en 1896, elle est située à 7 kilomètres de la gare de Coulon.

Elle comptait 371 sociétaires en 1900, actuellement elle comprend 350 adhérents possédant 850 vaches environ.

L'usine se compose d'un bâtiment de 23 mètres de longueur sur 8 mètres de largeur ; il renferme une salle pour la machine, une salle pour la fabrication du beurre et un bureau.

Le matériel comprend un moteur de 8 chevaux ; 2 écrémeuses Alfa-Laval ; une baratte et un malaxeur.

L'écraïnage se fait chaque matin à 8 heures ;

Le barattage de 6 heures à 10 heures.

Le personnel comprend un beurrier, un chauffeur, un contrôleur, un comptable et 7 laitiers.

La quantité de lait fourni en 1899 a été de 1.271.659 litres qui ont produit 59.941 k. 500 soit un rendement moyen de 21 litres 21.

La quantité de lait reçu en 1909 a été de 1.765.717 litres, la quantité de beurre fabriqué est de 90.056 kilos, soit un rendement moyen de 19 litres 60 au kilo. Le lait écrémé est entièrement retourné aux sociétaires.

Le lait est payé en moyenne 0,424 aux sociétaires.

Les vaches appartiennent en majorité à la race Maraichine, aucun concours beurrier n'est organisé.

En outre de l'assurance contre les accidents agricoles il existe à Magné une Mutuelle contre la mortalité du bétail.

Laiterie de Mauzé-sur-Le Mignon.

La coopérative de Mauzé-sur-Le Mignon a été créée en 1890 ; elle est située à 400 mètres de Mauzé et près de la gare.

La société comptait 280 adhérents en 1899, actuellement elle compte 350 sociétaires possédant 1050 vaches.

Les bâtiments, longs de 22 mètres, comprennent 9 pièces dont 6 sont affectées au service de l'usine et 3 au logement d'un employé.

Le matériel comprend outre le moteur 2 écrémeuses Alfa-Laval et une Astra-Laval, la meilleure écrémeuse

actuellement mise en pratique : elle donne entière satisfaction à Mauzé, une baratte, un malaxeur. L'usine est alimentée par une grande quantité d'eau et d'excellente qualité. En cas d'épidémie l'usine possède les appareils nécessaires pour la pasteurisation.

L'écémage se fait de très bonne heure, le rayon d'action de la laiterie n'étant pas très étendu (6 kilom.), le lait est amené de bon matin et dans d'excellentes conditions.

Le personnel comprend 5 employés gagnant au total 330 francs par mois et 7 ramasseurs gagnant 406 francs par mois au total.

En 1898, 1.417.900 litres de lait ont produit 66.214 k. 500 de beurre, ce qui donne 21 litres 41 comme rendement moyen au kilo. En 1909, la laiterie a travaillé 1.967.841 litres de lait desquels on a tiré un rendement moyen de 21 litres 84, soit 90.080 kilos de beurre. Le beurre a été vendu aux Halles Centrales au prix moyen de 2 fr. 65 le kilogramme.

Le litre de lait a été payé en moyenne 0 fr. 13 aux sociétaires qui ont touché la somme de 258 876 fr. 13 pendant le dernier exercice.

Les vaches appartiennent à des races très diverses, aucun concours beurrier n'est organisé.

Une partie du lait écrémé est vendu à un industriel qui fabrique la caillebote, l'autre partie est vendue pour l'exploitation d'une porcherie distincte de l'usine. Il existe une assurance contre la mortalité du bétail qui paye

85 0/0 et une assurance contre les accidents agricoles.

Laiterie de Prahecq.

La laiterie de Prahecq a été fondée le 5 juin 1892, elle est située à 1.500 mètres de la gare de cette localité.

Elle comptait 695 adhérents en 1894; actuellement 750 sociétaires possèdent 1.500 vaches.

Les bâtiments d'une longueur de 22 mètres sur 7 de large comprennent au rez-de-chaussée: une salle des machines, celle des écrémeuses et le bureau; un vaste grenier s'étend sur le tout. Une cave est creusée sous la beurrerie et il existe un hangar où est reçu le lait.

Le matériel comprend le moteur et une machine de secours en cas d'avarie, une machine frigorifique système Douanne. Les trois petites écrémeuses Laval ont été remplacées par des écrémeuses à grand débit. L'usine est alimentée par une eau abondante, mais trop calcaire, ce qui cause quant aux chaudières de graves inconvénients. Elle est de plus chargée de mauvaises odeurs: la stérilisation s'impose.

Le personnel comprend 4 employés à l'intérieur: un chauffeur, un beurrier, un contrôleur et un comptable, puis 13 ramasseurs.

Les frais généraux en 1909 se sont élevés à la somme de 37.008 fr. 65.

La quantité de lait fournie pendant l'année 1894 a été de 4.648.967 litres ; en 1909, l'usine a transformé 2.683.320 litres en 133.133 k. 500 de beurre, le prix moyen du kilogramme a été de 2 fr. 634 et le lait a été payé en moyenne 0 fr. 116 aux sociétaires qui ont reçu la somme de 313.491 fr. 10, plus le petit-lait qui leur est retourné.

Les vaches appartiennent à la race Parthenaise et à ses dérivées ; le rendement moyen est de 20 litres 15 au kilogramme (2 grammes de beurre au litre).

Le lait est apporté à l'usine par des ramasseurs dans des bidons de 60 à 80 litres, généralement en tôle étamée ; ce lait est reçu par le contrôleur ou le directeur-comptable qui en vérifie la quantité. En hiver, à l'aide d'un réchauffeur, on l'élève à la température de 28 et 30 degrés de manière à ce que l'écémage se fasse dans d'excellentes conditions. A cette température en effet, la séparation des globules butyreux est prompte et facile. En été, cette opération est inutile.

Le lait passe ensuite dans les écremeuses, l'écémage se fait au fur et à mesure des arrivages de lait, de 7 heures du matin à midi.

La crème à la sortie des écremeuses est versée peu à peu sur le réfrigérant à crème, appareil que possèdent actuellement la plupart de nos laiteries, et de là elle tombe dans des récipients de 40 à 50 litres situés le plus souvent dans une cave.

Laiterie coopérative de Prin (Deyrançon).

Cette laiterie peu importante a été créée en 1892 à Prin commune de Deyrançon et s'élève tout près de la station Prin-Deyrançon (ligne de Niort à La Rochelle).

Les bâtiments comprennent une chambre pour la machine, une salle pour la fabrication du beurre, un bureau.

L'eau est très abondante et d'excellente qualité. Le matériel comprend 2 écrémeuses, une baratte, un malaxeur, un réchauffeur, un réservoir à eau froide, 6 bacs à crème et 12 bidons. L'écémage se fait de très bonne heure, le lait arrivant de bon matin. L'écémage se fait le matin à 6 heures.

Le personnel comprend un beurrier, un chauffeur et un comptable; un unique ramasseur rapporte 1.000 litres de lait environ par jour à la laiterie.

La quantité de lait travaillé en 1909 a été de 314.940 litres pour donner 15.305 k. 500 de beurre qui ont été vendus à Paris au prix moyen de 2 fr. 52.

Les vaches sont de races très diverses, en 1895, dominait la race parthenaise, le rendement était beaucoup meilleur qu'actuellement. De 19 litres 76 au kilo, il passe en 1909 à 20 litres 58. On constate également une diminution quant à la quantité de lait produite puisqu'en 1895 elle était près de 316.000 litres.

Depuis le 7 juillet 1910 on fabrique la caillebote pour caséine.

Les sociétaires s'assurent entre eux contre la mortalité du bétail, Le prix payé atteint 90 0/0. Ils sont assurés contre les accidents agricoles à l'assurance de l'association centrale.

Laiterie de Saivre-Castarie.

Située dans la commune de Saivre, sur la limite de la plaine et de la Gâtine, au lieu dit « Fontaine de Castarie », la laiterie de Saivre a commencé à fonctionner le 5 juin 1896 avec 350 sociétaires ; en 1899, elle en comptait 700 ; actuellement elle comprend 782 sociétaires possédant un troupeau de 2.305 vaches.

Les bâtiments sont construits sur la flanc d'un coteau : ils comprennent outre les salles de fabrication et du moteur, des caves rafraîchies en été par l'eau abondante de la source qui jaillit à quelques mètres de l'usine.

La base du matériel est constituée par 3 écrémeuses Laval, deux barattes normandes, un malaxeur retourneur, des réfrigérants et des réchauffeurs, une machine à vapeur de 12 chevaux, une machine frigorifique.

Le personnel comprend 5 employés payés au total 6.500 francs l'an et 21 laitiers qui coûtent 37.000 francs par an à la laiterie.

La fabrication s'est élevée en 1899 à 132.209 kilogrammes vendus 362.680 francs au prix moyen de 2 fr. 72. Elle est actuellement de 500 à 800 kilos par jour. L'usine en 1900-1910 a travaillé 3.977.164 litres de lait qu'elle a transformé en 214.979 kilogrammes de beurre. La vente

du beurre à Paris a produit 602.359 fr. 21 ; le prix moyen du kilo a été de 2 fr. 971.

Les vaches appartiennent entièrement à la race parthenaise. Le kilogramme de beurre a été obtenu avec un minimum de 15 litres 40 de lait tandis que le maximum a atteint 22 litres 50. La moyenne en 1909-1910 a été de 18 litres 50.

Le petit-lait est retourné aux sociétaires qui ont reçu pour le dernier exercice la somme de 577.674 francs 675, le litre de lait leur a été payé en moyenne 0 fr. 1508. Les frais de fabrication, de personnel et d'entretien se sont élevés à 59.616 fr. 96.

Laiterie de Sansais (La Garette).

Créée le 17 mai 1891 elle est située sur les bords de la Sèvre et à 6 kilomètres de la station de St Georges-de-Rex. A la création le nombre de sociétaires était de 450 actuellement la laiterie fonctionne avec 150 adhérents possédant 380 vaches.

Les bâtiments comprennent la salle de la machine celle de l'écémage et de la fabrication du beurre, le bureau qui tient lieu de salle de délibération.

Le matériel a complètement été renouvelé au fur et à mesure des améliorations. Un moteur de 7 chevaux, deux écrémeuses Alfa Laval 1910 et 2 barattes malaxeur.

L'eau est fournie à 13 degrés par un puits qui donne en moyenne 250 litres à l'heure.

Le personnel comprend un directeur comptable, un

beurrier et un chauffeur, ils gagnent au total 2.500 rancs par an ; 5 laitiers font le ramassage et gagnent au total 3.195 par an.

La quantité de lait fournie en 1895 a été pendant les 9 premiers mois de 1.373.300 litres, le beurre obtenu pendant le même laps de temps, a été de 63.588 kilos ; le rendement a été par conséquent de 21 litres 62 pour un kilo. Pendant l'exercice 1909-1910, la quantité de lait travaillé a atteint 693.086 litres, le beurre produit : 34.993 kilos, soit un rendement moyen de 19 litres 80.

Les vaches appartiennent pour la plupart à la race maraichine.

Le prix moyen du lait payé aux sociétaires a été de 0 fr. 119, le petit-lait leur est entièrement retourné.

Depuis 1895, cette coopérative est toujours restée prospère malgré la défection d'un certain nombre d'associés qui sont allés à la laiterie de Magné.

Laiterie de Soignon.

La laiterie de Soignon, commune de St-Martin de St-Maixent a commencé à fonctionner le 3 juin 1896. Elle est située à 2 kilomètres de la gare de St-Maixent, sur la ligne de Niort à Poitiers. Le nombre de sociétaires qui était au début de 621 a atteint 850 en 1909.

Les bâtiments comprennent la chaufferie, la salle de l'écémage et de la fabrication du beurre, celle où se font les emballages, plus une cave froide qui a été installée depuis la fondation.

Le matériel ne comprend de nouveau qu'une machine frigorifique.

La quantité de lait travaillé en 1899 a été de 2.461.307 litres, soit une moyenne de 6.836 litres, 96 par jour. La même année, le beurre obtenu a été de 124.998 kilogr., 500, soit une moyenne de 347 kilogr. 220 par jour.

En 1909, la quantité de lait apporté à la laiterie s'est élevée à 3.787.524 litres ; le beurre produit a fait 202.397 kil. 50, soit une moyenne de 10.520 litres par jour en lait et de 562 kilos de beurre produit par jour.

Le beurre est vendu aux Halles centrales à Paris par des mandataires ayant une commission de 3 0/0 au prix moyen de 2 fr. 88 le kilo. Le lait est payé au prix de 0 fr. 14 aux sociétaires, ce qui est très rémunérateur.

Le personnel comprend un comptable à 50 francs par mois, un beurrier, un chauffeur et un contrôleur gagnant chacun 45 francs par mois. Le personnel a de plus 1 franc par 1.000 kilos de beurre fabriqué et 1 franc par 1.000 francs de recettes.

20 ramasseurs apportent le lait à la laiterie et gagnent de 4 à 5 francs par jour chacun.

Les vaches appartiennent entièrement à la race Parthenaise, il n'y a pas de concours beurrier.

Le rendement moyen, assez élevé, est de 18 litres 74 au kilo, les frais de fabrication et d'entretien s'élèvent à 16.845 fr. 80. Le personnel coûte au total 37.975 fr. 96. La somme distribuée aux sociétaires pour le dernier exercice a été de 524.254 fr. 81.

Une amende de 1.050 francs a été infligée à un sociétaire fraudeur par le Conseil d'administration.

Laiterie de Saint-Christophe-sur-Roc.

La création de cette laiterie remonte au 15 juillet 1894, elle est située au chef-lieu de la commune de ce nom et à 4 kilomètres de la gare de Champdeniers. Elle comptait à l'ouverture 380 sociétaires actuellement 714 cultivateurs adhérent à cette société, possédant un troupeau de 2.000 vaches environ.

Le bâtiment qui a sa façade au nord, mesure 22 mètres de long et est divisé en 3 salles, savoir le bureau, la salle servant à l'écémage du lait et à la fabrication du beurre et la pièce où se trouve le moteur.

L'eau est fournie par un puits qui produit environ 200 hectolitres à l'heure.

Le matériel comprend une locomobile demi-fixe de 8 chevaux, 3 écrémeuses Alfa-Laval à grand travail, 2 barattes Simon, un malaxeur avec retourneur automatique, une machine frigorifique, un réchauffeur à lait cylindrique.

La création d'une chambre à crème à température constante avec un seul bac dans lequel coulerait la crème pendant la marche permettant d'ouvrir les portes le moins souvent possible serait un grand perfectionnement à réaliser.

Le personnel intérieur comprend 5 employés intéressés participant aux bénéfices dans la mesure de 1,5 0/0

sur le chiffre des ventes, ils gagnent de 4.600 à 4.800 fr. par an.

Les laitiers au nombre de 20 gagnent 5 francs par jour.

En 1898, la quantité moyenne de lait fourni a été de 2.523.573 litres, le beurre obtenu a été environ 360 kilos par jour vendus au prix moyen de 2 fr. 85 le kilo.

La quantité de lait ramassée en 1909 a atteint 3.500.000, le beurre obtenu 180.600 kilos, vendu au prix moyen de 2 fr. 99.

Le lait a été payé en moyenne 0 fr. 4386 aux sociétaires.

Les frais de transport s'élèvent à 90 fr. 65 par tonne.

Les frais d'emballage à 22 centimes par 10 kilos.

Les vaches appartiennent entièrement à la race Parthenaise.

Les sociétaires sont en partie assurés contre les accidents agricoles, à l'assurance de l'association centrale des laiteries des Charentes et du Poitou.

Laiterie de Saint-Georges-de-Rex.

Cette laiterie est située au lieu dit le « Pré-Rond », à 3 kilomètres de la gare. Elle comptait en 1895, 152 adhérents, actuellement elle comprend 175 sociétaires, possédant 450 vaches.

L'usine comprend 2 salles, exposées au Nord ; dans la première se trouve le moteur et une petite pièce pour

le bureau ; la seconde renferme tous les appareils de laiteries.

Une machine à vapeur de 5 chevaux actionnant deux écrémeuses Alfa-Laval qui ont remplacé les deux écrémeuses Burmeister, une baratte chapelier et un malaxeur, constituent le matériel principal de la laiterie.

L'usine est alimentée d'eau en quantité suffisante.

Le personnel comprend 4 employés à l'intérieur : un comptable, un beurrier, un chauffeur et un contrôleur, 5 ramasseurs apportent dès 7 heures du matin, tout le lait travaillé à la laiterie.

En 1894, la quantité de lait fournie a été de 568.273 litres, la quantité de beurre obtenu de 29.274 kilogrammes. Le rendement moyen était de 49 litres 41 de lait pour un kilogramme obtenu dont le prix moyen était de 2 fr. 74.

En 1909, 750.562 litres, 5 ont donné 3.590 kilogr. 500 de beurre, soit un rendement moyen de 20 litres 90.

Le lait a été payé 0 fr. 11 centimes en moyenne aux sociétaires et le beurre s'est vendu 2 fr. 50 le kilogramme aux Halles Centrales.

Aussi baisse pour 1909 du rendement en lait et du prix du beurre comparativement à l'année 1894.

Rien n'est fait pour l'amélioration de la race des vaches qui appartiennent à un mélange de races parthenaise, maraîchine, normande, Durham mancelle.

Les frais de transport et d'emballage s'élèvent à 14,50 par 100 kilogrammes.

Enfin, il existe 2 assurances, l'une contre la mortalité du bétail et l'autre contre les accidents agricoles, caisse de l'Association centrale.

Avant le 1^{er} avril 1910, le lait écrémé était retourné aux sociétaires. Il est maintenant transformé en caillebote vendue aux caséineries de Surgères.

Laiterie de Saint-Hilaire-la-Palud.

La laiterie de Saint-Hilaire-la-Palud a été créée au mois de mai 1890 ; elle est située à environ 500 mètres du bourg.

Elle comptait en 1899 460 adhérents, actuellement elle comprend 450 sociétaires possédant 1406 vaches.

Les bâtiments comprennent une salle des écrémeuses et de la baratte, la chaufferie et un bureau.

L'usine est alimentée par une source très abondante qui fournit amplement aux besoins de la laiterie.

Le matériel principal comprend un moteur, deux écrémeuses Alfa-Laval, une baratte, un malaxeur, un réchauffeur et un réfrigérant à crème, une machine frigorifique, un appareil Gerber. Le matériel de la laiterie de Saint-Hilaire a toujours suivi dans ses transformations les progrès accomplis dans l'industrie laitière.

Le personnel comprend trois employés à l'intérieur et huit ramasseurs qui chaque jour amènent le lait sur charrettes non suspendues. Une tournée est faite par bateau ; le laitier n'arrive à la laiterie que deux heures après les autres : l'écémage se fait de 7 h. 1/2 à midi.

La quantité de lait fournie en 1891-1892 a été de 2.307.492 litres qui, avec un rendement de 21 litres 12 pour un kilogramme, ont produit 109.212 kgr. 500 de beurre.

La quantité de lait fournie en 1909 a été de 2.937.026 litres desquels avec un rendement moyen de 21 litres 91 on a tiré 140.441 kgr. 500 de beurre. Le lait a été payé 0 fr 12 le litre en moyenne aux sociétaires qui ont encaissé la somme de 349.213 francs. Le beurre a été vendu à Paris au prix moyen de 2 fr. 60 par mandataires ayant une commission de 3 0/0.

Actuellement, rien n'est fait pour l'amélioration des vaches qui appartiennent à des races très mélangées. Mais on espère que cette situation ne se prolongera pas et qu'un concours beurrier sera organisé bientôt à Saint-Hilaire.

Le lait écrémé est retourné aux sociétaires qui en font la demande et qui prennent pour six mois l'engagement, de ne prendre que la même quantité de lait écrémé sans que celle-ci dépasse la quantité de lait fourni.

Le lait écrémé qui reste est vendu à un industriel qui le transforme sur place en caillebote au prix de 4 fr. 50 l'hectolitre. Le résidu de la fabrication de cette caillebote retourne à la coopérative. Il est utilisé à l'alimentation des porcs. Une immense porcherie est en effet annexée à la laiterie et se trouve à 40 mètres des bâtiments de l'usine. Le petit-lait, appelé quelquefois sérum, mélangé à des pommes de terre, de la farine d'orge, nourrit 200

porcs tous les ans. Achetés à l'âge de 3 ou 4 mois, ils sont gardés 5 à 6 mois au plus à la porcherie.

Il existe une assurance contre la mortalité du bétail entre les sociétaires ; elle paie 80 0/0. Enfin un grand nombre d'adhérents sont assurés à la caisse de l'Association centrale contre les accidents agricoles.

Laiterie de Saint-Maxire.

Fondée en 1893, la laiterie de Saint-Maxire n'a commencé à fonctionner qu'en avril 1896 ; elle est située à 6 kilomètres de la gare d'Echiré.

En 1899, la société comptait 650 adhérents ; en 1910, 870 sociétaires possèdent un troupeau de 2.500 vaches environ.

Les bâtiments comprennent une salle pour les écrémeuses, barattes, bassins, une pièce pour le moteur, une salle pour la crème, un bureau, un hangar pour le déchargement du lait.

Le matériel comprend trois écrémeuses Alfa-Laval, deux ont été renouvelées en 1902, une en 1908. La Société a toujours adopté depuis sa fondation tous les perfectionnements créés dans l'industrie du beurre au fur et à mesure de leur mise en pratique ; elle possède une machine frigorifique. L'usine est alimentée en eau par une source très abondante.

Le personnel comprend 5 employés à l'intérieur gagnant 0 fr. 28 0/0 sur le produit du beurre, et 17 laitiers qui ont un traitement fixé de gré à gré, plus 1 franc

pour 1.000 kilogramme de beurre fabriqué et un franc pour 1.000 francs de recettes. Le salaire des employés et laitiers s'élève au total pour l'exercice 1909-1910 à 34.991 fr. 50.

Le nombre de litres de lait travaillé en 1909-10 a été de 3.880.501 litres 5; la quantité de beurre fabriqué de 196.376 kilogrammes. Le rendement moyen au kilo est de 19 litres 76.

Il a été versé 493.675 fr. 95 aux sociétaires une moyenne de 40 à 50.000 francs par mois, Le litre de lait a été payé 0.1272 en moyenne.

Les frais de transport et d'emballage s'élèvent à 14 fr.40 par 100 kilogrammes. Le beurre vendu principalement à Paris par mandataires gagnant 3 0/0 a atteint le prix moyen de 2 fr. 831.

Le petit-lait est entièrement retourné aux sociétaires.

Enfin il existe une assurance contre les accidents agricoles (Association centrale).

Laiterie de Sainte-Ouennne (Le Ruisseau).

Située au lieu dit « le Ruisseau », la laiterie de Sainte-Ouennne a été créée le 17 juin 1896, à cette époque, elle comptait 400 sociétaires; aujourd'hui elle en possède 700, ayant un troupeau de 2.100 vaches.

Le bâtiment est construit sur le flanc d'un coteau à pic. 3 pièces au rez-de-chaussée comprennent : la salle du moteur, la salle des écrémeuses, barattes, malaxeur, la

salle des emballages. Une cave pour refroidir la crème est creusée dans le coteau.

L'eau prise à 200 mètres et en quantité suffisante est amenée à la laiterie par une pompe aspirante et foulante.

Le matériel, quant aux écrémeuses, a été complètement renouvelé. Les deux écrémeuses Burmeister d'autrefois sont remplacées par trois Alfa-Laval. On n'y pasteurise pas le petit-lait, car on manque de l'eau nécessaire pour le refroidissement. L'usine possède un appareil frigorifique qui absorbe une grande quantité d'eau.

D'une manière générale, depuis 1900, de grandes améliorations ont été apportées, quant à l'écémage, le chauffage, l'emploi du froid, améliorations qui ont eu une grosse influence sur la qualité du beurre.

Le personnel comprend quatre employés à l'intérieur, qui se sont partagés 7.279 fr. 75 en 1909, y compris la somme de 1 fr. 75 0/0 qu'ils touchent sur les recettes. De plus, treize ramasseurs ont coûté 29.541 fr. 55 en 1909.

Le nombre de litres de lait travaillés en 1909 a été de 2.841.930 litres 5, le beurre produit de 146.475 kilos. Le beurre est vendu aux Halles centrales à Paris par mandataires ayant une soumission de 3 0/0, les frais de transport par 4.000 kilos s'élèvent à 90 fr. 65.

Le prix moyen du kilogramme de beurre a été en 1909 de 2 fr. 897. Il a été distribué 353.124 fr. 55 aux sociétaires qui ont en plus tout le petit-lait pour l'alimentation de leurs porcs. La coopérative a payé le lait 0 fr. 1316 en moyenne pour l'année 1909.

Les 2.100 vaches de la coopérative appartiennent toutes à la race parthenaise. Les rendements en beurre sont d'ailleurs excellents : 18 litres 95 au kilogramme. Il y a à ce sujet de gros progrès à réaliser à Sainte-Ouenne. Malgré les efforts du distingué président de laiterie, M. Disleau, un service de recherches des meilleures laitières et beurrières n'a pas pu être organisé avec succès. Il n'est pas douteux que les sociétaires de Sainte-Ouenne regretteront plus tard de n'avoir pas écouté et suivi les bons conseils de leur Président, car la sélection des laitières est un des facteurs les plus puissants du progrès de l'industrie laitière.

Malgré les propositions de M. Disleau, une assurance contre la mortalité du bétail n'a pas pu être constituée.

Laiterie d'Usseau.

La laiterie d'Usseau a été créée en 1890, elle est située à 8 kilomètres de la gare de Frontenay-Rohan-Rohan.

Elle comptait en 1900, 215 membres, aujourd'hui 140 cultivateurs possédant 400 vaches sont affiliés à la laiterie d'Usseau.

Le bâtiment spécialement aménagé comprend la salle du moteur, la salle de fabrication et le bureau.

Le matériel se compose d'une machine à vapeur de la force de 6 chevaux, actionnant deux écrémeuses Alfa-Laval, d'une baratte et d'un malaxeur, et d'un réfrigérant à crème. Une chambre froide a été construite depuis la fondation.

L'eau fournie par un puits est assez abondante.

Le personnel comprend trois employés à l'intérieur, gagnant chacun 185 francs par mois et quatre laitiers gagnant environ 280 francs par mois.

La production du lait a été de 876.331 litres en 1895, celle du beurre obtenu est de 45.553 k. 500.

Le nombre de litres travaillés en 1909 a été de 870.260 litres, qui ont donné 45.803 kilos environ, vendus au prix moyen de 2 fr. 54 aux Halles Centrales à Paris.

Le litre de lait est payé en moyenne 0 fr. 1064 aux sociétaires.

Les frais de transport s'élèvent à 11 fr. 75 par 100 kilos et les frais d'emballage à 4 francs par 100 kilos.

Les vaches appartiennent en grande partie à la race Parthenaise.

Le petit-lait est vendu 1 fr. 50 l'hectolitre pour la fabrication de la caséine. Le sérum est retourné aux sociétaires.

Les sociétaires font en grand nombre partie de la société d'assurance contre les accidents agricoles de l'Association centrale des laiteries.

Une assurance contre la mortalité des bestiaux payant 80 % fonctionne à la coopérative d'Usseau.

Laiterie de Vallans.

Elle a été créée en 1903, elle compte actuellement 190 sociétaires ayant un troupeau de 340 vaches.

Les bâtiments spécialement aménagés sont orientés au nord et comprennent au rez-de-chaussée : un bureau, une salle pour le moteur et la salle de fabrication.

Le matériel comprend 2 écrémeuses Alfa-Laval, une baratte Simon et un appareil Gerber.

Une source sur place alimente abondamment l'usine.

La laiterie ne possède pas de machine frigorifique. La glace est achetée à la glacière de l'association centrale.

Le personnel comprend 3 employés à l'intérieur, un beurrier, un comptable et un contrôleur ; et trois laitiers à l'extérieur. Le personnel intérieur coûte au total 3.400 francs par an à la laiterie.

Le nombre de litres de lait ramassé en 1909 a été de 690.839 litres, desquels, avec un rendement moyen de 24 l. 46 au kilogramme, on a tiré 79.848 kilos de beurre, vendu aux Halles centrales de Paris et au détail au prix de 2 fr. 56 le kilogramme.

Les vaches appartiennent à des races très diverses, maraîchine, parthenaise, normandes, durham. Rien n'est fait pour l'amélioration des laitières.

Le lait écrémé est retourné aux sociétaires en quantité égale à celle de lait fourni ; il est utilisé à l'alimentation des porcs. Dans un avenir prochain, une partie sinon tout le lait écrémé sera transformée en caillebote à la laiterie. Une fabrique de caillebote est en voie de formation à Vallans.

Les frais de transport par 100 kilos s'élèvent à 11 fr. 50 et les frais d'emballage à 0 fr. 40 par motte de 10 kilos.

Une grande partie des sociétaires de la laiterie de Val-lans sont assurés contre les accidents agricoles à la caisse de l'association centrale.

Il n'y a pas d'assurance contre la mortalité du bétail.

Laiterie d'Irleau (le Vanneau).

La laiterie coopérative d'Irleau a été créée le 23 février 1890. Elle est située au lieu dit : « la Chaume d'Irleau », à 300 mètres environ du village d'Irleau et à 5 kilomètres de la gare de Saint-Georges-de-Rex, sur la ligne d'Epannes à Marans.

En 1895, elle comptait 437 sociétaires ; aujourd'hui elle en comprend 450 possédant 1900 vaches, soit en moyenne environ 4 vaches par sociétaire.

Depuis la fondation, les bâtiments de l'usine ont été agrandis ; on a également changé les vieilles écrémeuses du début pour de nouvelles qui sont d'ailleurs à l'heure actuelle d'un modèle un peu suranné.

Le personnel de la laiterie comprend 7 employés à l'intérieur de l'usine, comptable, beurrier, chauffeur, écrémeur etc..., et 14 ramasseurs qui apportent le lait à l'usine par charrettes et par bateaux. Les émoluments des employés et ramasseurs s'élèvent à 15.383 fr. 97 par an.

La quantité de lait fourni en 1894 a été de 2.425.272 litres, soit une moyenne de 6.736 lit. 86 par jour. En 1909, la quantité de lait fourni a atteint 3.261.869 litres, soit une moyenne de 9.063 litres 525 par jour.

Le beurre obtenu en 1894 était de 122.158 kil. 500, ce

qui fait 339 kil. 330 par jour. Pour l'exercice 1909, la quantité de beurre obtenu a été de 155.280 kil. 250, soit une moyenne de 431 kil. 334 par jour.

Le lait est payé en moyenne 0 fr. 12 centimes aux sociétaires.

Le petit-lait est actuellement vendu au prix de 0 fr. 019 le litre à un fabricant de caséine.

Le beurre est vendu à Paris en moyenne 2 fr. 71 le kilogramme. Les sociétaires payent en moins les frais de vente qui s'élèvent à 0 fr. 40 par kilogramme. Les vaches des sociétaires appartiennent à des races très diverses. Rien n'étant fait pour le changement ou l'amélioration des races, le rendement moyen en beurre n'est pas brillant; il s'élève en 1909, à 21 litres de lait pour 1 kilo de beurre. Deux assurances facultatives pour les sociétaires existent à la laiterie d'Irleau: l'une contre la mortalité du bétail, l'autre contre les accidents agricoles. C'est l'assurance de l'Association centrale des laiteries des Charentes et du Poitou.

Laiterie de Vouillé.

Elle est située au chef-lieu de la commune qui lui donne son nom.

La création remonte à 1897; elle comptait à cette époque 350 adhérents, en 1910 elle en compte 390 ayant un troupeau de 800 vaches.

L'usine très bien aménagée est construite dans un rayon d'approvisionnement très limité par les coopéra-

tives de la Crèche, Mougou et Prahecq. La fertilité des terres du pays, permet d'entretenir de nombreuses vaches appartenant entièrement à la race parthenaise.

Le matériel a, depuis la fondation de la laiterie, subi de nombreuses transformations. Les écrémeuses primitives laissaient environ 2 grammes de beurre par litre ; les Laval actuelles ne laissent absolument rien et sont d'un grand débit, pouvant écrémer de 3 à 4.000 litres de lait à l'heure.

Le personnel comprend 3 employés qui ont été payés 2.915 francs en 1909, leurs émoluments varient avec le chiffre d'affaires. Les laitiers au nombre de 4 ont été payés 5.700 francs pendant le même exercice.

En 1899, la quantité de lait travaillé a été de 999.239 litres, produisant 50.979 kilos de beurre, vendu au prix moyen de 2 fr. 63 le kilogramme. La moyenne du rendement a été de 191.60 au kilogramme.

En 1909, 1.410.500 l. 5 ont produit 73.763 kilos de beurre, vendu au prix moyen de 2 fr. 99 le kilogramme à Paris.

Le petit-lait est entièrement et gratuitement retourné aux sociétaires.

Laiteries situées dans l'arrondissement de Melle.

Laiterie de Brioux-sur-Boutonne.

La laiterie de Brioux a été créée en 1892 ; elle est située à 1500 mètres de la gare (ligne de Ruffec à Niort).

En 1895 elle comptait 720 sociétaires ; actuellement 889 cultivateurs possédant 2751 vaches adhèrent à la société.

L'usine comprend un bureau, une salle d'emballage, une chambre à beurre, une salle de barattage, une salle des écrémeuses et la chambre de la machine, le tout ayant façade sur le nord, avec en plus une chambre à beurre très froide.

Le matériel comprend une machine motrice, deux écrémeuses Alfa-Laval, une baratte Simon, un malaxeur retourneur. L'usine est alimentée d'eau en quantité suffisante.

Avec les laitiers à l'extérieur, le personnel de l'usine comprend à l'intérieur un chauffeur, un contrôleur, un beurrier et un directeur comptable.

Le nombre de litres travaillé en 1894 a été de 1.217.000 qui, avec un rendement de 19 litres 86 au kilogramme, ont donné 61.315 kilogrammes vendus au prix moyen de 2 fr. 80.

En 1909, la laiterie a transformé 2.611.939 litres de lait qui avec un rendement de 20 litres 174 ont produit 129.467 kilogrammes de beurre.

Le prix moyen du litre de lait payé aux sociétaires a été de 0 fr. 11 et ceux-ci ont touché la somme de 311.394 fr. 53 en 1909.

On ne fait rien à Brioux-sur-Boutonne pour l'amélioration des laitières, aussi les résultats en beurre sont assez modestes. Les vaches appartiennent à des

croisements divers de parthenaises et de normandes.

Les sociétaires ont une idée fausse de leurs intérêts en recherchant des vaches à grands rendements en lait.

Il existe une assurance contre la mortalité du bétail et contre les accidents agricoles.

Laiterie de Celles-sur-Belle.

Elle fut créée en 1897 pour remplacer la première coopérative qui existait depuis 1890 dans la même commune, à la Vée. Elle est située à environ 800 mètres du chef-lieu de la commune et à 300 mètres de la gare. Au début le nombre de ses sociétaires était de 700 ; aujourd'hui il est de 980 possédant un troupeau de 3.000 vaches de race parthenaise. En 1909 la laiterie a travaillé 3.704.584 litres de lait qui ont produit 194,018 kilogrammes de beurre au prix moyen de 2 fr. 84 le kilogramme, le rendement moyen a été de 19 litres 09 au kilogramme. Le prix du litre de lait payé aux sociétaires a été de 0 fr. 133.

L'usine est alimentée par un puits dont la source est très abondante.

De nombreux perfectionnements ont été apportés aux appareils depuis la fondation : le plus important a été l'installation d'une machine frigorifique dont les bons effets sont incontestables.

Le personnel comprend cinq employés payés 100 francs par mois chacun.

Les ramasseurs au nombre de 20 sont payés 5 francs par jour chacun.

Le beurre est emballé dans des paniers d'osier et expédié aux Halles centrales à Paris, par mottes de 10 kilos. Les frais de transport par 100 kilos sont de 40 francs tout compris. Les frais d'emballage se montent à 3 fr. 40 par 100 kilos.

Il est alloué aux mandataires ou dépositaires une remise de 3 0/0.

Le petit-lait est retourné entièrement aux sociétaires pour l'élevage des pores.

Il y aurait lieu de fabriquer de la caséine pour tirer un meilleur parti du petit-lait.

L'assurance contre les accidents agricoles fonctionne à la laiterie de Celles (association centrale).

Laiterie coopérative de Chail.

Située au lieu dit « Les Grandes Vallées », la laiterie de Chail a été fondée en 1908. Les bâtiments sont donc d'un aménagement très moderne. La laiterie est alimentée par une eau de très bonne qualité et de grande abondance.

Le matériel tout neuf n'a subi aucune transformation : on a seulement construit depuis la fondation un bassin à eau réfrigérée pour le lavage du beurre et établi un courant de saumure qui passe par le réfrigérant à crème.

Le nombre actuel des sociétaires est de 502, sur ce chiffre, 50 environ n'ont jamais fourni de lait à la laiterie le nombre des vaches est approximativement de 790.

La laiterie a travaillé du 1^{er} janvier au 31 décembre 1909 1.323.808 litres de lait qui ont donné 65.953 kgrs 2509 de beurre. Le prix moyen du beurre a été de 2 fr. 825. Le rendement moyen du lait en beurre a été de 19 lit. 88. Les chiffres précédents pourraient quant au rendement moyen en beurre, laisser croire à une erreur, mais il a été tenu compte dans les calculs de la vente de la crème. Il convient de signaler aussi qu'il a été vendu du lait en nature pour le compte de la société.

La race dominante est pour les deux tiers du troupeau, la parthenaise et ses dérivées, l'autre tiers comprend un mélange de Normandes, Durham, etc. En 1909, pour obtenir une sélection des laitières, on organisa un concours beurrier, 14 vaches ayant fourni plus de 130 kilos de beurre ont été primées. Ce concours aura lieu également en 1910. La meilleure vache appartenant à M. Louis Moyneault a fourni 3.450 litres de lait, 212 kilos 520 de beurre, soit un rendement moyen de 16 litres 25 pour un kilo et a reçu une prime de 30 francs.

A la laiterie de Chail, on ne pasteurise pas, de même qu'on n'emploie pas de ferments.

La coopérative compte 104 assurés à la Mutuelle contre les accidents agricoles formée par l'Association centrale des laiteries. Les prix payés aux assurés sont de : 1 fr. par jour pour les mois de novembre, décembre, janvier, février ; 2 fr. pour mars, avril et octobre, et 3 fr. pour les mois de mai, juin, juillet, août et septembre.

Quant à la mortalité du bétail, les sociétaires n'ont pas

constitué de mutuelle entre eux, car antérieurement à la création de la laiterie, ils étaient assurés à une mutuelle formée à Melle et comprenant une grande partie des cultivateurs de la région.

Quant au petit-lait, il est retourné aux sociétaires qui l'utilisent pour l'élevage ou l'engraissement des porcs. On ne prévoit que dans un temps assez lointain l'installation d'une usine de caséine.

Le traitement des employés et laitiers s'élevait à 18.546 fr. 64 pour l'année 1909; le ramassage du lait est fait par 8 laitiers.

Durant le dernier exercice, le montant des frais généraux s'est élevé à 28.075 fr. 99 d'où il faut soustraire, pour avoir les frais exacts suscités par l'exploitation de l'usine, le montant des intérêts payés pendant l'année et qui s'élèvent à 2.007 fr. 75, soit 26.068 fr. 24 le montant exact des frais généraux.

Le panier employé pour les emballages est le panier dit « Magneron » fabriqué à La Crèche (D.-S.)

Laiterie de Chef-Boutonne.

La laiterie de Chef-Boutonne créée en 1901 comprend 1.075 adhérents et est alimentée par 1.624 vaches.

Le matériel comprend un moteur, 3 écrémeuses Alfa-Laval qui ont remplacé les Alexandra qui écrémaient autrefois à la laiterie, deux barattes et un malaxeur, un réfrigérant à crème et un appareil frigorifique.

Le personnel comprend à l'extérieur 12 ramasseurs

gagnant au total 20.252 francs l'an, et 4 employés à l'intérieur gagnant environ et au total 4.693 francs par an.

La laiterie a reçu pendant l'année 1908-1909, 2.098.543 litres de lait qui ont produit 103.364 k. 750 de beurre, vendus au prix moyen de 2 fr. 72. Le litre de lait a été payé en moyenne 0 fr. 174 aux sociétaires et le rendement du lait en beurre est de 20 litres 11 au kilo.

Le petit-lait (lait écrémé) est entièrement retourné aux sociétaires qui l'emploient à l'élevage des porcs et porcelets.

Les frais de transports s'élèvent à 115 francs par cent kilos et les frais d'emballage de 3 fr. 70 à 4 francs par cent kilos.

La commission des mandataires est de 3 0/0 sur les ventes.

Les vaches appartiennent à des races très diverses et rien n'est fait pour l'organisation du concours beurrier.

Les sociétaires sont en partie assurés contre les accidents agricoles à l'Association centrale des laiteries des Charentes et du Poitou.

Laiterie de Chizé.

La laiterie de Chizé a été créée le premier janvier 1900, elle est située au centre de cette localité ; elle comptait à cette époque 175 sociétaires, actuellement 343 sociétaires possédant 605 vaches forment la coopérative de Chizé.

Les bâtiments comprennent la salle du moteur, celle

des écrémeuses, de la baratte et du malaxeur, et la salle du bureau.

Le matériel comprend un moteur, 2 écrémeuses Alfa; une Alexandra de secours, un réfrigérant à crème, il n'y a pas de machine frigorifique, la glace est achetée à Surgères.

Le personnel comprend 5 ramasseurs gagnant au total 8.230 francs, et 3 employés, un beurrier, un chauffeur et un comptable, gagnant au total 2.348 francs par an.

Le nombre de litres de lait ramassés en 1902. a été de 246.120 litres qui ont produit 12.740 kilos de beurre vendus au prix de 2 fr. 85.

Pendant le dernier exercice la laiterie a reçu 964.213 litres de lait qui ont rendu 47.784 kil. 500 de beurre vendus au prix moyen de 2 fr. 606.

Le litre de lait a été payé en moyenne 0 fr. 114 aux sociétaires. Le rendement moyen atteint 27 lit. 17 cent. au kilo.

Les vaches sont de races très diverses, rien n'a été encore fait pour améliorer leur rendement en beurre; quelques projets au sujet du choix des beurrières sont restés sans suite; ce qui est regrettable.

Une assurance contre la mortalité du bétail et payant 80 0/0 fonctionne à la laiterie de Chizé.

Une partie des sociétaires sont assurés à l'Association centrale contre les accidents agricoles.

Laiterie coopérative de Lezay,

La laiterie coopérative de Lezay a été créée au mois de décembre 1903. Elle compte actuellement 1035 sociétaires possédant un troupeau d'environ 1840 vaches.

L'usine comprend au rez-de-chaussée une vaste salle de 16 mètres de long sur 8 mètres de large. Un pavillon distinct de ces bâtiments abrite un générateur à deux bouilleurs, une machine à vapeur horizontale de 25 chevaux, une machine frigorifique système Douane à chloration de méthyle.

Le matériel se complète par 3 écrémeuses Alfa Laval dernier modèle, 1 réchauffeur, 1 réfrigérant à crème Pilter, 1 monte crème, 2 barrattes mono-batteur Simon, 1 malaxeur, 2 pompes à eau, 1 pompe à lait écrémé, 1 à babeurre. Il y a en outre 3 grands bassins, 1 pour l'eau froide, 1 pour l'eau chaude, 1 troisième pour l'eau filtrée, puis 1 bassin à lait écrémé et 1 bassin à babeurre.

La grande salle de fabrication du beurre communique à une chambre froide, pour le beurre et à une cave à crème.

Le premier étage comprend : le logement du comptable, la salle du conseil, et la salle des assemblées générales.

Le personnel comprend à l'intérieur un directeur comptable, un beurrier, un chauffeur et un contrôleur, à l'extérieur le personnel est composé de 17 ramasseurs.

La laiterie a reçu pendant l'exercice 1908-1909

2.081.111 litres de lait, le beurre fabriqué a été de 106 481 k. 250 soit un rendement moyen de 19-litres 50. Le beurre a été vendu en moyenne 2fr.85 le kilogramme aux Halles centrales à Paris. Chaque jour la fabrication du beurre est terminée à midi, l'écémage est terminé à 2 heures. Le lait est payé en moyenne 0 fr. 12 le litre aux sociétaires. Les vaches appartiennent généralement à la race Parthenaise.

Le petit lait (lait écrémé) est chaque jour retourné aux sociétaires.

Un grand nombre de sociétaires sont assurés contre les accidents agricoles à la caisse mutuelle de l'association centrale.

Il n'y a pas d'assurance contre la mortalité du bétail.

Laiterie de la Mothe-Sainte-Héray.

Créée le 7 février 1897, la laiterie de la Mothe-Sainte-Héray est située à 4 kilomètres de la gare. Elle comptait en 1900 550 sociétaires ; en 1909, le nombre en était de 1200 possédant 3.000 vaches.

Les bâtiments comprennent : la salle des machines, la salle des écrémeuses et des barattes, la salle du malaxeur. Il existe en outre une cave à crème et trois chambres pour l'habitation des employés : au dessus de ces trois pièces se trouve le bureau.

Outre une machine motrice, deux écrémeuses Alfa-Laval, dont depuis la fondation de la laiterie, remplacé les écrémeuses Alexandra du début. Deux barattes Simon,

un malaxeur, une machine frigorifique, un réfrigérant à crème constituent actuellement la base du matériel. L'usine est alimentée par une source d'une grande abondance.

Le personnel comprend deux beurriers, un chauffeur, un contrôleur, un comptable à l'intérieur gagnant chacun 55 francs par mois plus 1 fr. 25 0/00 sur le produit net des ventes, dix-sept laitiers et deux aides, complètent le personnel à l'extérieur et ont coûté 35.313 fr. 70 à la société pendant le dernier exercice.

La quantité de lait obtenu en 1898 a été de 1.201.487 litres ; celle de beurre fabriqué fut de 60.039 kilogrammes vendus 2 fr. 48 en moyenne.

En 1909, la laiterie a travaillé 3.542.704 litres de lait fournissant 177.000 kilogrammes de beurre environ vendus aux Halles Centrales à Paris au prix moyen de 2 fr. 65 par mandataires ayant une commission de 3 0/0 sur les ventes brutes. Le prix moyen du litre de lait payé aux sociétaires a été de 0 fr. 12 pour 1909.

Les frais de transport par 100 kilogrammes s'élèvent à 10 fr. 70, les frais d'emballage à 3 fr. 50 par 100 kilogrammes.

Le lait écrémé est retourné aux sociétaires dans la proportion de 80 0/0. Le babeurre est vendu à l'enchère mais ne donne pas un gros produit par suite de l'entente qui se fait entre les acheteurs.

Il n'y a pas d'assurance contre la mortalité du bétail. Un grand nombre de sociétaires sont assurés contre les

accidents agricoles à la caisse mutuelle de l'Association centrale.

Laiterie de Mougon.

Créée le 14 juillet 1897, la laiterie de Mougon est située au lieu dit « Longe Pierre » à 500 mètres environ de la commune et à 4 kilomètres de la gare de Tauché-Mougon.

Il y avait 207 sociétaires en 1899; en 1909 elle compte 248 associés, possédant 560 vaches.

Les bâtiments comprennent au rez-de-chaussée, un bureau, une salle des machines avec cave sous les écrémeuses et puits dans cette cave. Un puits et une fontaine alimentent très largement l'usine.

Depuis la fondation, deux écrémeuses Alfa-Laval ont remplacé les Alexandra. Le matériel comprend en outre une baratte et un malaxeur, une pompe aspirante et foulante, quatre bacs à eau chaude et à eau froide, un bac compteur pour la distribution du petit-lait à chaque ramasseur qui le retourne aux sociétaires.

Le personnel comprend un comptable beurrier, un chauffeur, un contrôleur ayant un traitement qui varie de 50 à 65 francs par mois, plus 4 ramasseurs qui sont payés au total 4.480 francs l'an.

La somme payée aux sociétaires s'est élevée en 1909, à 90.366 fr. 85 et les frais généraux à 12.305 fr. 75.

Le nombre de litres de lait travaillés en 1899 était de 507.663 avec un rendement de 25.407 kilogrammes de

beurre ; en 1909, la laiterie travaillait 709,982 litres 75 qui ont donné 37.929 kg. 750.

Le prix moyen du kilogramme de beurre net a été de 2 fr. 688. Le beurre est vendu aux Halles Centrales à Paris par des mandataires qui ont une commission de 0 fr. 70 à 0 fr. 80 par mottes de 10 kilogrammes.

La laiterie est entièrement alimentée par des vaches de races parthenaise. Le rendement de lait en beurre qui était de 19 litres 97 au kilogramme en 1899, est actuellement (1909) 18 litres 70.

Les frais de transport par 100 kilogrammes s'élèvent à 98 fr. 65 et les frais d'emballage à 0 fr. 33 par mottes de 10 kilogrammes.

Laiterie de Périgné.

Située à 10 kilomètres de la gare de Ruffec, la laiterie de Périgné a été créée le 3 avril 1892.

Le nombre des sociétaires était de 925 en 1898 ; il est de 900 en 1909, avec un troupeau de 1900 vaches.

L'usine comprend un bâtiment de 25 mètres de long, divisée en 4 pièces renfermant : la 1^{re} la machine, la 2^e les écrémeuses, la 3^e les barattes, la 4^e les emballages. Dessous se trouvent de vastes caves.

Le matériel comprend avec la machine à vapeur, 3 écrémeuses Alfa-Laval, 2 barattes et 1 malaxeur.

L'écémage du lait a lieu chaque jour de 9 heures à midi. La crème est conservée en toute saison dans une cave ayant une température moyenne de 16°.

Le personnel de l'usine comprend 18 employés, un directeur, un chauffeur, un beurrier, un contrôleur et 14 laitiers.

La quantité de lait fournie en 1898 a été de 2.216.528 litres qui ont produit 109.974 kilogrammes de beurre, soit un rendement moyen du lait en beurre de 20 litres 15 pour un kilogramme de beurre. En 1909, la quantité de lait fournie a été de 3.181 021 litres, la quantité de beurre produit a été de 158.513 kilogrammes, soit un rendement de 20 litres 06 au kilogramme.

Le prix de vente du kilogramme de beurre était de 2 fr. 52 en 1898, et de 2 fr. 607.

Les perfectionnements réalisés depuis la fondation ont consisté principalement dans l'emploi du froid et la suppression des monte-charges.

Le petit-lait est entièrement retourné aux sociétaires.

Laiteries situées dans l'arrondissement de Parthenay.

Laiterie de Mazières-en-Gâtine.

Créée en 1894, elle est située à 300 mètres de la gare. Au début elle comptait 150 sociétaires, actuellement elle en compte 900 possédant un troupeau de 2.700 vaches de race parthenaise. Deux puits fournissent l'eau nécessaire à la fabrication.

Le matériel se compose d'une machine horizontale de 12 chevaux, d'un générateur de 18 chevaux. Les quatre

écrémeuses Burmeister ont été remplacées en 1901 par trois Alfa-Laval et une Baltique, une baratte Chapelier, une Victoria, un malaxeur, des réchauffeurs et réfrigérants, une auge à beurre, un acido-butyromètre Gerber, un acidimètre Dornic, un stérilisateur Jolly, une machine frigorifique et une machine hydropneumatique d'un débit de 3.500 litres.

L'écémage a lieu de 9 heures du matin à midi 1/2 en hiver et de huit heures à une heure en été. La crème est conservée 24 heures dans un bassin en ciment placé dans une cave.

Le personnel comprend cinq employés payés 100 fr. par mois. Les ramasseurs sont au nombre de 20, leur salaire fixe est de 5 francs par jour, plus 0 fr. 01 par litre au dessus de 500, ce qui porte leur salaire moyen à 6 fr.50 par jour.

En 1909, la laiterie a travaillé 4.143.883 litres de lait qui ont fourni 203.789 kilogrammes de beurre vendu au prix moyen de 2 fr. 856 le kilo. Le petit-lait est remis aux sociétaires. Le prix moyen du litre de lait a été de 0 fr. 124. et le rendement moyen de 20 livres 33 au kilo. Le beurre est surtout expédié aux Halles centrales de Paris. Les frais de transport par 100 kilos s'élèvent 8 fr. 90, et les frais d'emballage à 0 fr. 75.

La Commission aux mandataires est de 3 0/0.

Laiterie de Moncoutant.

La laiterie de Moncoutant a commencé à fonctionner le 1^{er} septembre 1903, elle est située à deux cents mètres environ de la gare de Moncoutant.

L'installation complète de l'usine a coûté 86.300 fr. actuellement ce capital n'est pas encore complètement amorti ; 43.000 francs seulement ont été remboursés ; cela tient à ce que l'amortissement n'a commencé à fonctionner que quelques années après la fondation de la laiterie et qu'on a dû ensuite, devant la nécessité de rembourser, employer un système assez rigoureux qui a consisté à imposer les sociétaires d'une somme de 5 francs par vache ; ce mode d'amortissement est peut être un peu trop radical et demande beaucoup trop à la bourse du sociétaire.

Le nombre d'adhérents est actuellement de 400 possédant environ 1500 vaches.

Le matériel comprend 1 moteur de 12 chevaux 2 écrémeuses Alfa-Laval, une machine frigorifique, un réfrigérant à crème.

Le personnel comprend 9 laitiers payés à l'adjudication, ce qui nous paraît un système défectueux qui, d'ailleurs n'est plus employé dans la plupart des laiteries qui tiennent à avoir un personnel irréprochable.

Le personnel intérieur comprend 1 comptable, un beurrier et un chauffeur gagnant environ 100 fr. par mois chacun.

Le nombre de litres de lait travaillés en 1909 a été de 1.133 316, le nombre de kilos de beurre obtenu 57.697, 750 soit un rendement moyen de 19 litres 64. Le beurre est vendu aux halles à Paris au prix moyen de 2 fr. 80. Le litre de lait est payé en moyenne 0,096 aux sociétaires. C'est un chiffre peu élevé en comparaison du prix payé par les autres laiteries des Deux-Sèvres ; mais il ne faut pas oublier que les frais généraux sont énormes (37.517 f.) pour une laiterie aussi peu importante.

Les vaches appartiennent en partie à la race parthenaise, aucun concours beurrier n'est organisé. Le petit lait est entièrement retourné aux sociétaires, ceux-ci sont en grande partie assurés contre les accidents agricoles à l'assurance de l'association centrale.

Laiterie de Saint-Loup-sur-Thouet.

Créée en 1894, elle est située au lieu dit « La maison Neuve Clabat » à 2 kilomètres environ du bourg et à 3 kilomètres de la gare. En 1899 elle comptait 1,025 sociétaires actuellement elle en compte 1724 possédant un troupeau de 4.900 vaches de race parthenaise.

En 1895 la laiterie a travaillé 2.516.000 litres de lait qui ont produit 119.870 kilos de beurre, au prix moyen de 3 fr. 16 le kilos. Le rendement moyen a été de 20 l. 98 au kilo. En 1909 elle a travaillé 5.663.936 litres de lait qui ont produit 259.450 kilos de beurre au prix moyen de 3 fr. 239 le kilo. Le rendement moyen a été de 21 l. 40 au kilog. L'ancien matériel a été complète

ment renouvelé et remplacé par les appareils les plus récents et de grand débit. La laiterie a fait l'acquisition d'une machine frigorifique et des appareils nécessaires au refoulement des eaux résiduaires à 400 mètres de la laiterie pour être employées à l'épandage.

Le personnel comprend 7 employés au traitement total de 8.500 fr. par an. Les ramasseurs au nombre de 27 coûtent 42.262 francs. par an.

Le beurre est emballé et expédié en grande vitesse par mottes de 10 kilos aux Halles centrales de Paris.

Les frais de transport reviennent à 24 fr. 80, octrois et camionnage compris par 100 kilos.

Les frais d'emballage sont de 3 fr. 50 par 100 kilos.

Il est en outre accordé aux mandataires ou dépositaires une commission de 3 % sur le produit de la vente faite par eux.

Le prix moyen du litre de lait payé aux sociétaires est de 0 fr. 1195. Le petit lait est retourné entièrement aux sociétaires.

Chaque année la laiterie perfectionne son outillage et obtient de meilleurs résultats. Aussi le nombre de ses adhérents augmente-t-il sans cesse.

Les réserves ont été employées à l'entretien du matériel et à l'installation d'une ligne téléphonique.

Laiteries situées dans l'arrondissement de Bressuire.*Laiterie de Massais*

La laiterie de Massais a été créée en 1906 avec 700 sociétaires possédant un troupeau de 1.400 vaches environ. Elle est située 100 mètres du bourg de Massais et les bâtiments sont construits à flanc de coteaux et orientés au Nord.

La laiterie de Massais comprend actuellement 967 adhérents, possédant environ chacun deux vaches en moyenne.

Le matériel comprend un moteur de 25 chevaux, trois écrémeuses Alfa-Laval, deux barattes, un appareil frigorifique, un réfrigérant à crème, un malaxeur.

L'installation complète a coûté 122.000 francs, prêtés par parts de 100 francs par les sociétaires. Ce capital a été remboursé en 32 mois au moyen d'une retenue de un centime par litre de lait payé aux sociétaires.

Le personnel comprend à l'extérieur, 19 laitiers, gagnant chacun 5 francs par jour, plus un centime au dessus de 500 litres de lait apporté; 2 contrôleurs, deux beurriers, un chauffeur et un comptable, tous ces employés gagnent chacun 100 francs par mois.

En 1906, la laiterie de Massais a travaillé 91.534 litres de lait qui ont donné 42.818 kilos de beurre soit un rendement de 21 litres au kilo.

Pendant le dernier exercice la laiterie a travaillé 4.413.557 litres de lait qui ont produit 185.963 k. 500 de beurre vendus aux halles au prix moyen de 2 fr. 85. Le rendement moyen a été de 21 litres 84 au kilo pendant l'année 1909.

Le lait n'arrive que très tard à la laiterie, l'écémage se fait de 10 heures et demie à midi et demie.

Les vaches des sociétaires appartiennent à des races très mélangées. Rien n'est fait pour l'amélioration et la sélection des laitières.

Un grand nombre de sociétaires sont assurés contre les accidents agricoles à l'Association centrale des laiteries. Il n'y a pas d'assurance contre la mortalité des bestiaux.

Laiterie de Saint-Varent.

Elle a été créée en 1896 et est située à 600 mètres de la gare. En 1900, elle comptait 260 sociétaires actuellement elle en compte 1.500 possédant un troupeau de 4.000 vaches. Elle est située à flanc de coteau, et se compose de trois salles dans le sous-sol ; la première est réservée à la machine ; dans la seconde se trouvent les écrémeuses, barattes, malaxeur, etc... ; la troisième est destinée aux délibérations. A côté se trouve une cave en excavation, dans le coteau. Le logement des employés est situé au rez-de-chaussée, au dessus de ces trois salles. Il existe également un hangar destiné à la réception du lait et une écurie.

Le matériel comprend deux moteurs de la force de 25 à 30 chevaux chacun, six écrémeuses Laval de grand débit, deux barattes perfectionnées, un malaxeur Hignette, un réchauffeur et une machine frigorifique. La laiterie est alimentée par deux puits dont le débit est abondant.

L'écémage du lait se fait chaque matin à 5 heures et dure environ 25 minutes. On procède ensuite au lavage et au délaitage du beurre dans les barattes et sur le malaxeur. Puis le beurre est mis en motte de 10 kilos, enveloppées dans du calicot, emballé dans des paniers d'osier, garnis de papier et de paille et expédiées aux Halles centrales de Paris où il est vendu à la criée.

Le personnel comprend sept employés au traitement total de 10.988 fr. 60 et de 23 ramasseurs au traitement total de 62.137 fr. 30.

La quantité de lait travaillé en 1899 a été de 2.422.715 litres et en 1909 elle atteignait le chiffre de 6.298.677 litres.

En 1889 on a fait 116.564 kilos de beurre vendus 305.494 fr. 33.

Le prix moyen du kilo de beurre a été en 1909 de 2 fr. 92 et le litre de lait a été payé aux sociétaires 0 fr. 1188.

Les vaches sont représentées en grande partie par des parthenaises, mais il existe un certain nombre de croisements divers. Leur ration est constituée par du foin, des choux, des betteraves, du maïs, du trèfle, de la luzerne...

La plupart des sociétaires sont assurés contre les accidents agricoles.

Laiterie de Taizé.

La laiterie de Taizé a commencé à fonctionner comme laiterie industrielle en 1893, depuis 1904 elle a été transformée en coopérative.

Elle comprend actuellement 846 sociétaires possédant un troupeau d'environ 1.800 vaches,

Le matériel comprend un moteur de 18 à 22 chevaux ; une machine de secours fonctionne au moment des visites aux machines et au cas de réparations au générateur, et tous les instruments nécessaires au fonctionnement de la laiterie, écrémeuses, barattes, etc.

Une machine frigorifique refroidit le bassin à eau filtrée, les chambres à beurre et à crème et fournit la glace nécessaire à la fabrication.

Un réchauffeur au bain-marie a remplacé il y a deux ans, un réchauffeur à la vapeur, ce système permet de porter d'abord le lait lorsqu'il passe dans le tambour du centre à la température de 5 à 15 degrés, puis il atteint en passant sur la partie ondulée, la température nécessaire de 16 à 21 degrés.

Le personnel comprend un comptable, traitement 1.300 francs ; un beurrier, traitement 1.200 francs ; un contrôleur gagnant 1.200 francs ; un aide beurrier et un chauffeur gagnant chacun 1.100 francs ; ces employés sont logés, chauffés. Une femme occupée pendant quelques

heures par jour à ficeler les paniers, gagne 0 fr. 75 par jour.

13 laitiers gagnant 0,01 par litre de lait apporté et 5 francs par jour au dessus de 500 litres, font le ramassage quotidien ; celui d'entre eux qui transporte le beurre à la laiterie gagne 1.300 francs par an.

Le Président touche une somme annuelle de 1.000 fr. à titre d'indemnité de déplacements.

Le tableau ci-après donne les opérations de la laiterie depuis son fonctionnnement de la laiterie en coopérative.

On peut constater que le rendement a baissé de 0 lit.30 environ. Le distingué président de la laiterie de Taizé fait tous ses efforts pour améliorer le rendement de la coopérative et pense que cette baisse ne fera que s'accroître par suite du règlement qui oblige les sociétaires à vendre les vaches qui ne donnent pas 35 grammes de matière grasse par litre après deux mois de vélage.

Cette mesure, espérons-le, aura peut-être pour conséquence de faire disparaître la race mancelle peu beurrière très répandue dans la région.

• Le lait crémé est actuellement retourné aux sociétaires Dans un avenir très prochain ce petit lait, ou du moins celui que les sociétaires voudront laisser, sera transformé en caillebote. Le lait écrémé sera payé de 0 fr. 015 à 0 fr. 017 par litre.

A la laiterie de Taizé le contrôle se fait suivant une pratique spéciale. Des registres particuliers reçoivent les analyses du lait de chaque sociétaire, chacun a sa page

ANNÉES	LAIT PRODUIT	BEURRE fabrique	RENDEMENT	PRIN total	PRIN du kilo	PRIX DU LAIT payé aux sociétaires
1904.	2.752.122	131.287 k 3	201 96	354.016 f 59	2 f 696	0 112
1905.	3.207.854	151.775 25	21 13	412.317 14	2 71	0 113
1906.	3.148.012	130.209 25	20 95	440.365 55	2 973	0 1248
1907.	3.304.710	168.742 "	21 52	453.627 48	2 897	0 1164
1908.	3.590.582	156.290 25	21 27	500.234 59	2 964	0 1186
1909.	3.631.576	170.427 25	21 308	478.747 40	2 809	0 112

sur ce registre. Là, on note le poids du lait, la quantité de matière grasse déterminée à l'aide de l'appareil Gerber, on note aussi la quantité de lait fournie, l'acidité du lait quand c'est utile. Tous les jours, le contrôleur prélève environ 30 échantillons de lait. Ce système permet de connaître la valeur du lait fourni par chaque sociétaire, par tournée et l'on peut ainsi connaître exactement les mauvaises vaches, et les éliminer.

Le contrôleur analyse également très souvent le lait écrémé et le babeurre et note les résultats sur un registre spécial.

Quant aux assurances, plusieurs sociétés d'assurances contre la mortalité du bétail fonctionnent dans la région groupant une, deux ou trois communes.

Le quart environ du nombre des sociétaires sont assurés contre les accidents agricoles à l'assurance du syndicat des coopératives des Charentes et du Poitou.

Le nombre des adhérents augmentera très probablement de jour en jour.

Tableau récapitulatif des opérations des laiteries coopératives des Deux-Sèvres
EXERCICE 1909-1910

NOM DU LIEU où est située la laiterie	Nombre de sociétaires	Nombre de vaches	Lait travaillé	Beurre produit	PRIN MOYEN du kilo de beurre	Prix du litre de lait	RENDEMENT du lait au kilo	Race dominante
Laiteries situées dans l'arrondissement de Niort.								
Arçais	180	654	1.003.484	49.162*	2 75	0 129	20 86	Diverse.
Ardin	1.015	3 000	4.345.986	241.095	2 76	0 1284	20 33	Parthenaise.
Beauvoir-sur-Niort	638	2 025	3.236.887	151.418	2 70	0 1166	21 19	Diverse.
Le Bourdel	132	425			2 85	0 115		Diverse.
Coulon	721	1 459	3.405.940	109.352	2 69	0 339	20 47	Diverse.
La Crèche	850	2 490	4.419.045	236.274	2 975	0 143	18 70	Parthenaise.
Echiré	759	1 895	3.118.067	162.723	3 125	0 1422	19 16	Parthenaise.
Epannes	220	693	757.840	36.111	2 558	0 115	20 98	Diverse.
Frontenay Roban-Rohan	250	750	1.057.566	90.636	2 62	0 12	19 60	Diverse.
Magné	350	850	1.765.717	90.080	2 80	0 24		Marachine.
Maillé sous le Mignon	350	1.050	1.967.841		2 55	0 13	21 84	Parthenaise.
Le Palluau	Renseignements non publiés.							
Pamplie		Id.						
Prahecq	750	1.500	3.683.320	135.133	2 64	0 116	20 15	Parthenaise.
Prin-Deyrançon			314.940	15.365 5	2 52	0 109	20 37	Diverse.
Saivre-Gastarie	782	2.365	3.777.161	214.359	2 971	0 1308	18 50	Parthenaise.
Sansats	140	380	663.085	34.985	2 65	0 119	19 80	Diverse.
Soignou	850	2.280	3.877.524	202.344 5	2 88	0 14	18 60	Parthenaise.
Saint-Christophe-sur-Ror	714	2.000	3.590.000		2 99	0 1386		Parthenaise.
Saint-Georges-de-Rex	175	450	750.562	35.965 5	2 50	0 11	20 90	Diverse.
Saint-Hilaire-la-Palud	450	1.400	2.937.025	140.111 5	2 80	0 135	20 91	Diverse.
Saint-Maxire	870	2.500	3.880.501	196.375	2 831	0 1272	19 76	Parthenaise.
Saint-Ouenne	700	2.400	2.844.930	140.475	2 857	0 1316	19 18	Diverse.
Usseau	140	400	870.230		2 54	0 1061		Diverse.
Vallans	490	550	690.869	30.930 9	2 581	0 108	21 46	Diverse.
Le Vanneau	650	1.850	3.261.839	155.280	2 71	0 12	21	Diverse.
Vouillé	380	800	1.410.500	73.765 5	2 99	0 1466	19 12	Parthenaise.

Tableau récapitulatif des opérations des laiteries coopératives des Deux-Sèvres
ENERGIE 1909-1910 (suite).

NOM DU LIEU où est située la laiterie	Nombre de sociétaires	Nombre de vaches	Lait travaillé	Beurre produit	PRIX MOYEN du kilo de beurre	Prix du litre de lait	RENDMENT du lait au kilo	Race dominante
Laiteries situées dans l'arrondissement de Melle.								
Brionx-sur-Boutonne	889	2 751	2 611 939	129 467 k3	2 ⁶⁸	0 ¹²	29 ¹⁷	Diverse.
Celles-sur-Belle	980	3 000	3 704 384	194 018	2 ⁸⁴	0 433	19 09	Parthenaise.
Chail	502	790	1 323 808	65 953	2 ⁸²⁵	0 117	19 88	Parthenaise.
Chef-Boutonne	1 075	1 624	2 098 543	103 364 750	2 ⁷²	0 114	20 11	Diverse.
Chize	343	605	964 213	47 784 750	2 ⁷⁰	0 12	20 17	Diverse.
Lezay	1 035	4 840	2 081 111	106 481	2 ⁸⁵	0 12	19 50	Parthenaise.
La Motte-Saint-Héray	1 200	3 000	3 542 704	37 929 750	2 ⁶⁵	0 1204	18 71	Parthenaise.
Mougon	248	560	709 982		2 ⁶⁸⁸	0 127	20 05	Diverse.
Péigné	900	1 900	3 181 021	158 513	2 ⁶⁰⁷	0 124		
Laiteries situées dans l'arrondissement de Parthenay.								
Mazières-en-Gâtine	900	2 700	4 143 883	203 789	2 ⁸³⁶	0 124	20 33	Parthenaise.
Moncoulant	300	1 496	1 833 316	57 036	2 ⁷⁴	0 11	19 64	Diverse.
Saint-Loup-sur-Thouet	1 724	4 900	5 666 936	259 400 3	2 ⁸³⁹	0 1135	21 40	Parthenaise.
Laiteries situées dans l'arrondissement de Bressuire.								
Argenton (en formation)	967	1 900	4 113 557	185 965 500	2 ⁸⁵	0 11	21 84	Diverse.
Massais	1 500	4 000	6 298 677	470 427 25	2 ⁹²	0 1188	21 308	Diverse.
Saint-Varent					2 ⁸⁰⁹	0 112		
Taizé	846	1 800	3 631 576					

CONCLUSION

Il nous reste maintenant, pour clore cette étude sur les laiteries des Deux-Sèvres, à tirer une conclusion des renseignements et des chiffres que nous avons recueillis auprès des présidents de laiterie. Les progrès faits par l'industrie beurrière ont été considérables dans ces vingt dernières années et si l'on se reporte à l'étude de M. Roseray sur nos laiteries en 1900 on peut constater que bien des réformes utiles ont été accomplies, de nombreuses transformations ont partout été faites dans le matériel de nos usines et on peut dire qu'à ce point de vue toutes nos sociétés actuellement n'hésitent pas à suivre les plus récents progrès accomplis dans l'industrie du beurre.

Le personnel est de son côté très compétent et l'école professionnelle de Surgères viendra, au fur et à mesure des besoins, donner à nos laiteries un personnel en tous points irréprochable. Partout on comprend qu'un personnel de choix est un facteur puissant, tout d'abord du bon fonctionnement des laiteries et surtout d'une fabrication sérieuse. On n'hésite donc plus comme autrefois, à rému-

nérer largement les employés et cette manière d'agir a pour conséquence une augmentation importante dans la quantité et la qualité des produits.

Etant donnés les progrès constants réalisés dans nos laiteries, ne nous est-il pas permis d'espérer qu'avec la production du beurre sa qualité augmentera dans l'avenir, et ne pourrions-nous pas obtenir dans nos laiteries des beurres comparables à ceux d'Isigny ?

Il y a dix ans, M. Roseray recommandait, pour atteindre ce but, de suivre tous les perfectionnements apportés dans les procédés de fabrication ; de ce côté, nous l'avons vu, rien ou presque rien n'est à désirer ; il ajoutait : « Bien choisir les vaches, leur donner une nourriture appropriée et les plus grands soins hygiéniques. » Que fait-on à ce sujet dans le Bessin ? « Nous pouvons difficilement faire du beurre aussi fin que l'Isigny, parce que, dans les exploitations du Bessin où l'on entretient 30, 50 et même 80 vaches laitières, les différentes pièces de la laiterie sont d'une propreté irréprochable. La fermière apporte un soin jaloux à la bonne tenue du local destiné aux manipulations du lait, de la crème et à la fabrication : c'est une question d'amour propre, que de vendre à un prix plus élevé que celui des voisins. Les vaches sont toute l'année dans de bons herbages respirant un air pur. Pendant l'hiver quand l'herbe est peu abondante, alors qu'on est obligé de les avoir au piquet pour qu'il n'y ait aucun gaspillage, elles reçoivent un supplément de carottes, foin, son. »

Aucun animal n'est introduit dans la ferme sans que son lait soit essayé séparément au point de vue de la qualité et de la quantité de beurre qu'il fournit.

Le lait des vaches en chaleur amoindrirait la qualité du beurre, aussi est-il souvent mis de côté. On sait que les vaches fraîches vélées donnent des produits plus fins que celles qui sont dans un état de gestation avancée. Tel herbage calcaire ou qui a été phosphaté, est justement réputé pour fournir de meilleur beurre que celui qui est argileux et qui vient d'être fumé avec du fumier de ferme favorisant le développement, des herbes molles et sans arôme.

En admettant que nous ayons la nourriture de choix qui contribue à donner la finesse, sera-t-il possible, dans une coopérative d'un millier de sociétaires, de tenir compte de toutes ces conditions qui contribuent à faire du beurre d'Isigny un produit supérieur ? Ce sera difficile, mais nos beurres, très bons déjà, se conservent peut-être mieux que ceux de la Basse-Normandie, parce que le lavage et le délaitage sont très complets. »

Il est certain que de ce côté, nos coopératives n'ont pas à espérer un avenir aussi brillant pour leurs produits que ceux des fermiers du Bessin, mais elles peuvent du moins augmenter la production en beurre et à ce point de vue, de grands progrès sont encore à réaliser dans nos coopératives. Une erreur très répandue dans l'esprit des sociétaires, consiste à ne rechercher que des vaches donnant un grand rendement en lait. S'il s'agissait de coopératives

pour la vente du lait, cette manière de voir serait parfaitement conforme à leurs intérêts, mais ils oublient qu'ils font leur beurre en commun et que leurs véritables intérêts sont de rechercher des vaches donnant aussi un grand rendement en beurre. Si l'on consulte le tableau des opérations des laiteries, on peut constater que, partout où la race parthenaise domine, les rendements en beurre sont sensiblement supérieurs à ceux des coopératives qui ne sont alimentées que par des races mélangées. C'est dans notre département que se trouve le berceau de la race parthenaise. Toutes les vaches qui alimentent nos laiteries devraient être prises dans cette précieuse race locale qui fournit un lait si riche en beurre. Bon nombre de coopératives obtiennent le kilo de beurre avec 16 litres de lait pendant quelques mois d'hiver ; on arrive ainsi à des rendements moyens à l'année de 18 lit. 60, 18 lit. 71 comme à Mougou, à Soignon, et même 18 lit. 50 comme à Saivre-Castarie où les parthenaises sont répandues à l'exclusion de toutes autres races. Exceptionnellement il a fallu moins de 16 litres de lait pour un kilo de beurre.

Lorsque l'on compare ces résultats avec ceux que donnent les laiteries où les sociétaires n'attachent ou semblent n'attacher aucune importance à cette question de race, on peut mesurer l'étendue des progrès qui restent encore à faire, quand on constate que sur 42 laiteries dans les Deux-Sèvres, le tiers à peine des coopératives est alimenté par des vaches de cette race. D'aucuns

pourront dire qu'il n'est pas possible d'imposer aux sociétaires une race quelle que soit sa qualité, que c'est un empiètement trop grand sur la liberté des sociétaires qui sont libres d'acheter leurs animaux comme bon leur semble, qu'aucun règlement ne peut venir leur créer d'obligations à ce sujet. Nous n'hésiterons pas à rejeter cette manière de voir absolument contraire aux principes de la coopération. Chaque sociétaire doit contribuer par tous les moyens possibles à la prospérité générale de la société et d'autant plus qu'en agissant ainsi il s'enrichit lui-même ; mais malheureusement cette idée n'est pas comprise dans toutes les coopératives et beaucoup de sociétaires refusent de se plier à des règlements qui viendraient les obliger à vendre les vaches qui ne donnent pas un minimum de matière grasse par litre de lait. Dans les coopératives où ces idées sont répandues, les présidents de laiterie, pour remédier à cet inconvénient seraient heureux de changer les bases de payement du lait aux sociétaires. Ils ne voudraient plus payer le lait au même prix à chaque sociétaire, mais désireraient qu'il fut rémunéré suivant sa richesse en beurre. Ce serait certainement un système très juste mais fort compliqué et par suite de la nécessité de ne prélever des échantillons de lait que de temps en temps, on n'arriverait qu'à des approximations. Si actuellement ce système était pratique, il serait d'une justice rigoureuse ; il est dans certaines coopératives vraiment choquant de voir dans la même société, deux sociétaires, l'un qui a soin de ses

vaches, qui a choisi de bonnes parthenaises donnant un gros rendement en beurre, et l'autre qui s'inquiète principalement de la quantité de lait à donner à la laiterie et se soucie fort peu de sa richesse en beurre. L'un, le premier, enrichit les sociétaires à ses dépens, l'autre s'enrichit aux dépens du premier. A Irleau, la clause suivante est inscrite dans les règlements : « Lorsqu'il sera prouvé qu'un lait est inférieur à un rendement de 45 grammes par litre, il sera laissé aux sociétaires jusqu'à ce qu'il soit reconnu meilleur et sans qu'il ait recours contre la société. »

Une semblable clause, réalise un grand progrès, mais ne nous semble pas suffisante. Tout le monde sait en effet que les parthenaises peuvent défier les vaches de n'importe quelle race pour la richesse de leur lait en beurre. Les parthenaises qui fournissent un lait de 60 à 62 grammes de beurre par litre pendant quelques mois d'hiver, sont très communes ici : on trouve, dit M. Rose-ray, des laits qui possèdent 65 grammes de matières grasses par litre et même plus, puisqu'on est arrivé à obtenir le kilo de beurre avec moins de 16 litres de lait. Il ya donc un écart trop grand entre le minimum établi à Irleau et la moyenne fournie par certaines vaches. D'autre part, insérer dans les statuts une clause qui excluerait toute vache qui n'est pas de race parthenaise, serait exagéré dans les pays éloignés du centre d'élevage de cette race locale, et il serait d'ailleurs impossible de la faire admettre par les sociétaires.

Où est donc le remède à cette situation qui est très mauvaise pour certaines laiteries ? Dans le centre du département des Deux-Sèvres où cette race est très répandue, on peut insérer dans les statuts une clause d'exclusion contre toute vache qui n'est pas de cette race, on peut là en effet se procurer facilement des parthenaises. Dans les autres coopératives où les races sont mélangées, ou les parthenaises voisinent avec les maraîchines, les Durham, les normande, etc... il nous semble que l'organisation de concours beurriers avec primes aux meilleures vaches, et l'établissement d'un minimum de rendement de matières grasses par litre de lait, est le moyen le plus sûr de rétablir les inégalités d'apport en beurre qui existent entre les sociétaires sans empiéter sur la liberté laissée à chacun d'avoir dans son étable les animaux qui lui semblent bons. On arriverait de la sorte, petit à petit et sans heurts, à répandre, parmi les coopératives, la race parthenaise qui répond le mieux aux intérêts des sociétés. Les progrès à espérer en suivant cette voie, sont considérables : dans notre département, où la comparaison est facile par suite de l'existence de la race parthenaise, à côté des races très mélangées, les cultivateurs peuvent juger de l'importance que cette question de race a pour leurs intérêts.

La production en beurre s'élève pour nos coopératives des Deux-Sèvres, à environ 4 millions de kilos fournis par 90 millions environ de litres de lait. Si nous faisons la moyenne du rendement des meilleures coopératives

des Deux-Sèvres, soit celles de la Grèche, Saivre-Castarie, Soignon, Mougon, Echiré, Saint-Christophe, etc., on obtient un rendement moyen de 48 litres 75 au kilo, or si l'on prend cette moyenne pour base, voici ce que la production en beurre gagnerait pour les Deux-Sèvres, si dans toutes les laiteries, la parthenaise était répandue comme dans les coopératives que nous venons de citer : plus de 480.000 kilos de beurre ce qui, au prix moyen pour les Deux Sèvres (année 1909-1910 : 2 fr. 761 le kilogr.) donnerait une plus-value supérieure à 1.300.000 francs à nos coopératives.

Le moment est passé de montrer les avantages des laiteries, l'idée coopérative se répand avec une rapidité considérable, les 23.000 cultivateurs des Deux-Sèvres qui sont sociétaires de laiterie, le montre surabondamment. Le temps est venu pour les cultivateurs de s'intéresser davantage aux races laitières, qu'ils peuvent réaliser dans cette voie, des progrès comparables à ceux dont a bénéficié l'industrie laitière ; qu'ils n'oublient pas que la race parthenaise peut être considérée, sans être taxée d'exagération : « La meilleure beurrière des races de grande taille. »

D'autre part il faut souhaiter que les éleveurs de l'Ouest sélectionnent les animaux de race parthenaise pour développer encore chez eux cette merveilleuse aptitude beurrière et ne gardent, comme reproducteurs, que des taureaux de famille laitière et beurrière. Pour cela il faudrait avoir un Herd book laitier et beurrier comme

on en trouve dans les Pyrénées, les Alpes et la Savoie.

Lorsque partout les cultivateurs auront dirigé leurs efforts de ce côté, les laiteries coopératives deviendront une source de gains considérables pour le petit exploitant. Lorsque dans le sud du département nous demandions aux cultivateurs ruinés par le phylloxera si les laitières avaient remplacé au mieux de leurs intérêts les vignes qui faisaient leur seule richesse, tous nous répondaient qu'ils avaient trouvé dans la coopération une très large consolation à leur misère d'autrefois, et si leurs vignobles leur laissaient de beaux revenus, ils avaient toujours à craindre les mauvaises années, la grêle et la gelée, et bien souvent devaient vivre longtemps sur les gains réalisés dans une année. Maintenant plus d'aléa, les laitiers viennent chaque quinzaine régulièrement payer les produits de leurs vaches, l'avenir est toujours assuré : des jours bien meilleurs qu'autrefois sont venus pour l'homme des champs et il ne tient qu'à lui d'en voir briller de meilleurs encore.

Vu : *Le Doyen*,
CAUWÈS.

Vu et approuvé :
Le Président de la Thèse,
SOUCHON.

Vu et permis d'imprimer :
Le Vice-Recteur de l'Académie de Paris,
L. LIARD.

TABLE DES MATIÈRES

BIBLIOGRAPHIE.	Pages VII
INTRODUCTION	4

PREMIÈRE PARTIE

CHAPITRE PREMIER. — <i>Bref historique de la coopération agricole</i>	7
<i>Etat actuel de la coopération agricole en France</i> . .	19
CHAPITRE II. — <i>Le département des Deux-Sèvres ; causes du développement des coopératives</i>	23
CHAPITRE III. — <i>Constitution juridique d'une laiterie coopérative</i>	30
Loi de 1906. Statuts d'une coopérative conforme à la loi de 1906.	37
CHAPITRE IV. — <i>Installation et fonctionnement des laiteries des Deux-Sèvres</i> . — Matériel. Fabrication. Sous-produits. Personnel, école de laiterie de Surgères — Assurances. — Association centrale des laiteries coopératives des Charentes et du Poitou	61
Tableau des laiteries coopératives des Deux-Sèvres . . .	85

DEUXIÈME PARTIE

Monographie des laiteries des Deux-Sèvres	89
Tableau récapitulatif des opérations des laiteries	154
CONCLUSION.	157

